Centrissime
TOURISME AU PAYS DU CENTRE

FR







Les saveurs du Centre

Guide des producteurs du Pays du Centre


PAYS-BAS
BRUXELLES
FRANCE
LUXEMBOURG
CANAL CHARLEROI-BRUXELLES
BRAINE-LE-COMTE
SOIGNIES
ÉCAUSSINNES
SENEFFE
E19
LE ROEULX
E19
E42
MANAGE
E42
MONS
CANAL DU CENTRE HISTORIQUE
LA LOUVIÈRE
CHAPELLE - LEZ - HERLAIMONT
NAMUR CHARLEROI
MORLANWELZ
BINCHE
ESTINNES

Connaissez-vous la Région du Centre ?

La Région du Centre, c'est la convivialité, l'authenticité, l'amour du folklore et des racines. Ce sont des endroits uniques et insolites, comme par exemple, les ascenseurs à bateaux centenaires qui trônent dans un cadre laissant rêveur ou encore, l'ascenseur funiculaire de Strépy-Thieu, ultramoderne, qui touche les nuages, le plus grand du monde ! C'est ce lieu où le passé industriel a fait place au tourisme et à la culture : châteaux, brasseries, musées à la pelle, parcs grandioses, espaces verts et lieux remplis de vie... avec juste ce qu'il faut de surréalisme.

La Région du Centre c'est ça... mais c'est aussi ses citoyens et, parmi eux, des artisans et des producteurs passionnés avec énormément à offrir. Cette année, la Maison du Tourisme du Pays du Centre rafraichit son catalogue spécialement concocté pour que vous puissiez découvrir la région à travers ses producteurs locaux; "Les artisans de produits de bouche de la Région du Centre".

Dans cette brochure, vous trouverez les adresses de brasseries, boulangeries, fermes, boucheries, chocolateries, producteurs de thés, cafés, tisanes, confitures, fromages et même un vignoble ! Cette liste n'est cependant pas exhaustive. Le but est de vous donner envie d'aller à la rencontre de ces producteurs•rices passionné•es et de vous inciter à en découvrir bien d'autres encore. Cette brochure reprend principalement les établissements pouvant vous accueillir tout au long de l'année. Alors, amateurs•rices

de produits du terroir, ce guide est fait pour vous !

DI MATTIA Michel
Echevin du Tourisme,
Président de Centrissime.



Le Pays du Centre sous toutes ses facettes.
Un indispensable pour les amateurs
de découvertes !

L'appli pour smartphone !



Téléchargez-la ici !

Android

IOS

Centrissime
Tourisme au Pays du Centre
21-22 Place Jules Mansart
7100 La Louvière
+32 (0)64/26.15.00
www.centrissime.be

édit. responsable: Centrissime - Ne pas jeter sur la voie publique.

Table des matières

6 Binche

12 Braine-le-Comte

30 Chapelle-lez-Herlaimont

32 Écaussinnes

36 Estinnes

45 La Louvière

54 Le Rœulx

58 Manage

63 Morlanwelz

67 Seneffe

72 Soignies

Éditeur responsable : Centrissime, Maison du Tourisme du Pays du Centre
Coordination : Laurent Cannizzaro (Directeur)
Réalisation : Silvia Celestri (Communication & Promotion)
Graphisme : Laure-Anne Carrera (Graphiste)

Binche

Brooz Brew



Les Brooz Brew sont des brasseurs amateurs. Ils ont décidé de commercialiser les fruits de leurs travaux après une rencontre avec le brasseur de La Binchoise. Ils produisent désormais la Nelson IPA (5,5' d'alcool), une bière inspirée des IPA nord-américaine avec une légère amertume et un houblonnage développant de nombreuses notes fruitées et exotiques.

Grand-Place 13 - 7130 Binche
Tél.: +32(0) 495/19.09.00
brooz.brew@gmail.com
Facebook : Nelson the Wisely Wild IPA
Ouvert : produits disponibles sur demande

Chocol'Happy



Jeune société artisanale de chocolaterie et de confiserie. Nous utilisons du chocolat équitable belge et des matières premières naturelles et locales. Nous n'utilisons pas d'huile de palme, aucun conservateur et colorant. Nos produits sont élaborés avec créativité par Nolann Dauby et Céline Demarcin.

Rue des Récollets, 31 7130 Binche
Tél. +32(0) 496/ 86.65.94
chocolhappy@gmail.com
Facebook : Chocol'Happy
Ouvert : mercredi au vendredi de 10h à 18h, le samedi de 9h30 à 18h

Dolcissimo



Dolcissimo est un lieu spécialisé dans les pâtisseries italiennes telles que; les cannoli à la ricotta, des gâteaux de toutes sortes et d'autres gourmandises qui vous feront voyager en terre Méditerranéenne ! Les commandes se font uniquement par téléphone ou via e-mail. L'enlèvement de la marchandise se fait au point d'enlèvement mentionné ci-dessous. Tous les articles sont disponibles sur leur site Internet.

Rue Alfred Defuisseaux, 29
7134 Péronnes-Lez-Binche
Tél.: +32(0) 475/63.04.73
info@dolcissimo.be - www.dolcissimo.be
Facebook : Dolcissimo
Jours d'ouverture : produits disponibles sur demande

Plus Oultre Distillery



Distillerie artisanale indépendante basée à Binche. Nous y concevons et distillons nos spiritueux en mettant l'accent sur le goût, la transparence et le savoir-faire. Notamment connus pour notre produit phare, le Gin de Binche, devenu emblématique de notre identité et de notre ancrage local. Gins, spiritueux et créations sur mesure y sont élaborés à partir d'ingrédients sélectionnés, avec une vraie démarche de distillation et non de simple aromatisation. Au-delà de la production,- sont proposés également des visites, des dégustations commentées, des ateliers et des conférences, afin de partager de manière accessible et pédagogique les coulisses de la distillation et le parcours entrepreneurial qui l'accompagne.

rue de l'Octroi 1A à 7134
Péronnes lez Binche
Tél. : +32(0)64/70.08.34
info@plusoultredistillery.be
www.plusoultredistillery.be
facebook : Gin de Binche - Plus Oultre Distillery
Instagram : gindebinche
Jours d' ouverture : lundi au vendredi de 8h30 à 17h + magasin en ligne

Binche

Molle sa



Chez l'artisan boucher-charcutier Molle, vous trouverez de délicieux produits du terroir; en partant de la fabrication de charcuteries, de saucisses pour votre barbecue, en passant par tous types de boudins et en terminant par des entrecôtes persillées et du vol au vent.

Rue Salvador Allende, 27134 Leval-Trahegnies
Tél.: +32(0) 64/33.15.69
GSM.: +32(0) 476/62.06.62
commande@traiteur-molle.be
www.traiteurmolle.be
Facebook : Boucherie Traiteur Molle
Ouvert : mercredi au samedi de 8h30 à 18h30
et le dimanche de 8h30 à 12h30

Moon Coffee



Le Moon Coffee est un service de torréfaction artisanale spécialisé dans le café, les rhums, les thés, les spiritueux et les accessoires indispensables à la fabrication de ces boissons. En livraison ou à récupérer dans leurs différents points de vente, venez découvrir des boissons d'exception à la nature locale.

Rue de la Gaieté, 177130 Binche
Tél.: +32(0) 491/74.97.03
info@mooncoffee.be - www.mooncoffee.be
Facebook : Moon Coffee - Torréfacteur
Ouvert : mardi au samedi de 10h00 à 18h00

Brasserie
La Binchoise sprl



Cette brasserie localisée aux pieds des célèbres remparts de Binche, a été créée au 19ème siècle. La production de bières fait au Faubourg Saint-Paul depuis 1836 ! Grâce au savoir et savoir-faire des brasseurs et des malteurs, la Binchoise est un produit emblématique de la ville de Binche !

Faubourg Saint-Paul, 38B - 7130 Binche
Tél.: +32(0) 64/33.61.86
info@brasserielabinchoise.be
www.brasserielabinchoise.be
Facebook : Brasserie La Binchoise
Ouvert : mercredi et jeudi de 11h30 à 15h00, le vendrediet samedi de 11h00 à 22h00 et le dimanche de 11h30 à 18h00

Ferme de la Princesse
Traiteur Pistral



Depuis plus de 30 ans, la ferme de la princesse nous propose des mets artisanaux et surtout locaux issus du canard. Fois gras cru, mi-cuit ou encore en bloc, des magrets, aiguillettes, cuisses ou encore des spécialités dites « maison » comme les cuisses de canard confites, les rillettes de canard au foie gras, des pâtés, ...Il y en a pour tous les goûts !

Rue de la Princesse, 102 - 7131 Waudrez
Tél.: +32(0)64/33.18.63
fermedelaprincesse@hotmail.com
www.fermedelaprincesse.be
Facebook : Ferme de la Princesse
Ouvert : mercredi au samedi de 10h00 à 18h00 et le dimanche de 10h00 à 12h00

Binche

La Maison du Boudin



La Maison du boudin est une boucherie artisanale binchoise en activité depuis plus de 30 ans et propose des produits 100% locaux. Comme son nom l'indique, leur produit phare est le boudin créé de manière naturelle, sans conservateurs ni colorants. Mais pas que ! La boucherie possède un vaste assortiment de charcuterie et des sandwichs, à déguster lors de vos pauses-midi et à tout autre moment de la journée !

Rue des Récollets, 11 - 7130 Binche
Tél.:+32(0) 64/33.36.934
GSM.: +32(0) 476 212 294
lamaisonduboudin@outlook.com
Facebook : La Maison du Boudin
Ouvert : mardi au vendredi de 6h30 à 18h00 et le samedi de 6h30 à 17h00

Patisserie Gozdek



Une soudaine envie de sucré ? C'est à la pâtisserie Gozdek que ça se passe ! Cette boulangerie-pâtisserie vous propose d'innombrables desserts à déguster seul ou entre amis ou en famille ! En commençant par le pain et les viennoiseries, en passant par des pâtisseries locales et en terminant par de délicieuses confiseries 100% artisanales.

Rue Robiano, 73 - 7130 Binche
Tél.: +32(0) 64/33.25.15
gozdekstanislas@hotmail.com
Ouvert : mercredi au samedi de 8h00 à 18h00 et le dimanche de 7h30 à 16h00

Teawine



Teawine est un apéritif à base de vin blanc infusé avec du thé et affiné avec des fleurs et des morceaux de fruits. Développé avec de véritables feuilles de thé, vous retrouverez toute la complexité du vin et du thé.

Rue aux Fleurs, 21 - 7134 Leval-Trahegnies
Tél.: +32(0) 493/29.40.48
contact@teawine.be
Facebook : TeaWine
Jours d'ouverture : produits diisponibles sur demande

La Ruche Levalloise



La Ruche Levalloise est une apiculture familiale qui date de 1977 et vous propose des miels provenant de leurs propres ruches.

Rue de l'Église, 51 - 7134 Leval-Trahegnies
Tél.: +32(0) 64/54.15.06
laruchelevalloise@outlook.com
Facebook : La Ruche Levalloise
Jours d'ouvertures : vente à domicile sur rendez-vous

Braine-le-Comte

La Chocolaterie des Gayettes sprl



La Chocolaterie les Gayettes vous plonge au sein de la période minière de la région carolorégienne à l'aide de leur chocolat « Les Gayettes du Pays Noir », fabriqués à partir d'un chocolat si noir qu'il vous fera penser au charbon. La Chocolaterie les Gayettes vit le jour en 1987 grâce à Monsieur Blancke et cette dernière a été reprise par le Maître chocolatier,Nancy, en 2004.

Rue du Grand Péril, 108 - 7090 Hennuyères
Tél.: +32(0) 67/79.13.08
info@gayettes.be - www.gayettes.be
Facebook : Gayettes du Pays Noir
Ouvert : mardi au jeudi de 9h30 à 17h00

La ferme St-Hubert



Envie de fraîcheur ? La Ferme Saint Hubert vous propose des sorbets et crèmes glacées artisanales fabriqués à partir de lait de vache de l'exploitation. Elle propose une vingtaine de glaces et de sorbets qui changent en fonction des saisons ! La Ferme s'occupe également de la création de bûches et coeurs de l'An neuf pour vos fêtes de fin d'année (sur commande).

Chaussée de Bruxelles, 189
7090 Hennuyères
GSM.: +32(0) 67/55.28.68
nicolesulmon@gmail.com
Facebook : La Ferme Saint Hubert
Ouvert : mercredi de 13h00 à 17h30 et
du jeudi au samedi de 9h30 à 17h30

Legast
Artisan Chocolatier sprl



Vainqueur du prix du meilleur chocolatier belge 2024 au Gault&Millau, la chocolaterie Legast vous propose une série de produits artisanaux tels que des chocolats, des macarons et même des glaces ! Mais pas que, ils sont également certifiés bio. Rendez-vous sur l'E-Shop ou dans les différents points de vente.

Rue de la Station, 65
7090 Braine-Le-Comte
Tél.: +32(0) 67/56.08.74
chocolats.legast@gmail.com
www.legastchocolatier.com
Facebook : Legast - Artisan Chocolatier
Ouvert: mardi au samedi de 10h00 à 13h30 et de 14h00 à 18h00
Vendredi de 9h30 à 13h30 et de 14h00 à 18h00

La Panetière



Boulangerie artisanale La Panetière, un endroit chaleureux où il est encore possible de trouver un bon pain fabriqué dans le respect des méthodes et traditions d'antan. Spécialités : produits à base de levain naturel maison, pain de meule (100 % levain) et baguette de tradition française.

Rue du Grand Péril, 87D - 7090 Hennuyère
Tél.: +32(0) 67/33.61.00
Facebook : La Panetière
Ouvert : mercredi au vendredi de 7h00 à 18h00, le samedi de 7h00 à 17h00 et le dimanche de 7h00 à 13h00

Braine-le-Comte

Ferme Les Cinq Épines



La Ferme des Cinq Épines est spécialisée dans la production et la transformation de lait de vache et dispose d'une large gamme de légumes de saison ainsi que de mélanges de céréales pour vos animaux.

Chaussée de Bruxelles, 143
7090 Braine-le-Comte
Tél.: +32(0) 67/55.22.09
fermeles5epines@gmail.com
Facebook : Ferme les 5 Epines
Ouvert : mercredi de 10h00 à 18h00
Du mercredi au jeudi de 13h00 à 18h00
Le samedi de 9h00 à 17h30

La Ferme des Nauves



La Ferme des Nauves est l'endroit idéal pour offrir aux enfants une expérience enrichissante au sein d'une ferme pédagogique de la région ! Un grand nombre de mets faits maison sont également proposés tels que; des pizzas, des quiches, tartes al d'jote, des lasagnes avec et sans viande, des viennoiseries, tartes, gâteaux... de quoi ravir vos papilles tout en pratiquant une activité ludique et sympathique dans un cadre enrichissant et naturel.

Chemin de Naast, 10 - 7090 Braine-le-Comte
Tél.: +32(0) 479/91.25.44
fermedesnauves@gmail.com
www.fermedesnauves.be
Faceboook : Ferme pédagogique - Ferme des Nauves
Ouvert : lundi de 18h à 21h, le mardi et le mercredi de 10h à 18h, le jeudi de 10h à 21h, le vendredi et samedi (uniquement sur rdv) de 10h à 18h

Fleure Bon le Pain



Chez Fleure Bon le Pain, vous trouverez une large gamme de pains fermentés soit au levain ou encore à la levure (poolish) obtenus à partir de céréales principalement cultivées par nos soins sans engrais ni pesticides de synthèse. Ces derniers sont cuits le vendredi. Les paysans boulangers travaillent uniquement sur commande et vous. pouvez commander votre pain du lundi jusqu'à jeudi 12h00.

Chaussée de Bruxelles, 173
7090 Hennuyères
Tél.: +32(0) 472/18.65.26
info@fleurebonlepain.be
www.fleurebonlepain.be
Facebook : Fleure bon le pain
Ouvert : vendredi de 16h00 à 19h00
et le samedi de 9h00 à 12h00
Les commandes se font en ligne, sur le site Internet

Sirop de la nature - Fleurs de sureau Chemin



Il y a près d'une vingtaine d'années, un amoureux de la nature, Jean-François créa un premier sirop de sureau afin d'accompagner ses plats. Il parvint à trouver la recette idéale et commença à la commercialiser localement. En 2016, c'est Samuël qui a repris le travail de ce dernier et grâce à leur collaboration, le sirop de sureau est un atout majeur dans vos plats et vos desserts.

Chemin Sainte-Anne, 5 - 7090 Hennuyères
Tél.: +32(0) 477/66.45.10
info@siropnature.be
www.siropnature.be
Facebook : Sirop de la nature : sureau, etc.
Les commandes se font en ligne, sur le site Internet

Braine-le-Comte

Fan(e)s de Carottes



Fan(e)s de Carottes est une coopérative paysanne et participative certifiée BIO qui propose une large gamme de légumes frais d'une qualité gustative hors norme à prix totalement accessible pour tout le monde dans un cadre convivial et près de chez vous.

Rue du Flament, 13 - 7090 Hennuyères
Tél.: +32(0) 477/81.55.48
contact@fanesdecarotte.be
www.fanesdecarottes.be
Facebook : Fanes de carotte
Ouvert : jeudi au vendredi de 16h30 à 18h30 et le samedi de 10h30 à 12h30

La Ferme des 14 Bonniers

La Ferme des 14 Bonniers a été créée en 1919 et certifiée bio en 2021. On peut y trouver toutes sortes de produits laitiers tels que du lait, du beurre, des glaces et fromages. Une sélection de colis de viande de porcs élevés au lait est également proposée sur demande.

Rue des Quatorze Bonniers, 105
7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 497/77.35.33
fermedes14bonniers@gmail.com
Facebook : Ferme des 14 bonniers
Ouvert : vendredi et samedi de 10h00 à 17h00

Miellerie L&L



Depuis 2019, cet apiculteur et son épouse vous-proposent un miel d'exception directement extrait à Braine-le-Comte et contrôlé régulièrement selon les normes de l'AFSCA et le CARI.

Rue du Champ des Haies, 17
7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 484/21.00.65
Gleo579@hotmail.com
Facebook : Miellerie L&L Braine-le-Comte
Produits disponibles sur demande

La Ferme Dereycke



La ferme familiale met à l'honneur des produits de qualité ! Plusieurs variétés gouteuses de fraises dont le surplus est transformé en délicieuses confitures. Depuis 2023, nous vous proposons du raisin de bouche issu de notre vignoble mais également nos premières cuvées en vin tranquille ou en bulle! Retrouvez le tout dans notre magasin à la ferme ouvert en saison ou sur RDV. Vous pouvez également nous retrouver sur le marché de Braine-le-Comte en saison tous les jeudis matins.

Chemin des Dix Maisons, 182
7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 477/24.06.79
dereycke@skynet.be
Facebook : Fraises Dereycke
Ouvert: undi au vendredi de 13hà 18h30, le samedi de 10h à 18h et le dimanche de 10h à 15h ou sur rendez-vous en saison. (Mai – juin)

Braine-le-Comte

Bonthé des plantes



Héléna, fondatrice de Bonthé des plantes, vous propose ses thés et ses tisanes à base de plantes en tant que remèdes ou tout simplement à déguster lors d'un moment détente. Vous êtes dans une période où vous ne vous sentez pas en pleine forme ? La gamme de tisanes renforcera vos défenses immunitaires en un clin d'œil.

Rue de la Chapelle, 11 - 7090 Henripont
Tél. : +32(0) 494/68.70.10
helena@bonthedesplantes.be
www.bonthedesplantes.be
Produits disponibles sur le site Internet

Ferme du Vieux Canal de Ronquières



Depuis 2007, la Ferme s'est diversifiée et a donc choisi de se lancer dans la production d'oeufs biologiques (avant la ferme était orientée vers l'élevage BBB). Vous trouverez les oeufs de la Ferme du vieux canal de Ronquières dans différents points de vente (rayon de 20km) dans la région.

Rue Champ Maret, 31 - 7090 Ronquières
Tél. : +32(0) 67/ 64. 61.35
marieetlucdr@skynet.be
Produits disponibles sur demande

Ekivrac-Braine-le-Comte



Les produits proposés dans les différents points de vente Ekivrac sont tous de nature bio et surtout proviennent de régions locales. Ils sont vendus sans ou avec un minimum d'emballage afin de respecter au mieux l'écologie en diminuant la quantité de plastique et de déchets.

Rue Henri Neuman, 33
7090 Braine-le-Comte
Tél.: +32(0) 67/44.30.64
blc@ekivrac.com - www.ekivrac.com
Facebook : Ekivrac - BIO VRAC LOCAL (Braine-le-Comte, Belgique)
Ouvert : lundi de 13h00 à 19h00
Du mardi au samedi de 10h00 à 19h00
et le dimanche de 10h00 à 13h00
Réservations possibles par téléphone ou par mail

La Ruche qui dit oui



À la Ruche qui dit Oui, vous trouverez une large gamme de produits locaux qui sont issus d'exploitations implantées sur Braine-le-Comte. Toutes ces infrastructures proposent des produits issus d'une agriculture paysanne qui respecte les saisons, d'une qualité gustative et nutritionnelle sans pareille et qui promeut le bien-être écologique et l'emploi local.

Chemin Sainte-Anne, 25 - 7090 Hennuyères
Tél.: +32(0) 485/11.47.26
regine.laruche@gmail.com
www.laruchequiditoui.be
Facebook : La Ruche qui dit Oui à Hennuyères
Ouvert le vendredi de 17h30 à 19h00,
le samedi de 9h00 à 11h00

Braine-le-Comte

Du local au bio



Magasin proposant des produits de qualité, provenant dès que possible d'un producteur local et/ou bio certifié. Viandes de production locale, fruits et légumes, crèmerie/produits d'épicerie bio, rayon vrac,glaces et sorbets, yaourts et fromages blancs quiches, pizzas, crêpes, mousses et d'autres produits de régions avoisinantes.

Rue du Ronchy, 23 - 7090 Hennuyères
Tél.: +32(0) 67/21.66.14
dulocalaubio@gmail.com
Facebook : L'épicerie - Du local au bio
Ouvert: mercredi au vendredi de 10h00 à 18h00
Le samedi de10h00 à 17h00
et le dimanche de 10h00 à 12h30
Réservations possibles par téléphone ou par mail

Les Breuvages de la Chaudasse



Venez déguster un grande variété d'hydromels,d'hypocras et de liqueurs qui feront frétiller vos papilles ! L'équipe des breuvages de la Chaudasse vous accueillera chaleureusement dans un cadre festif et amical afin de partager, autour d'une bonne table, un moment hors du temps.

Rue du Grand Péril, 108/G21
7090 Hennuyères
Tél.: +32(0) 476/76.05.99
info@lesbreuvagesdelachaudasse.be
www.lesbreuvagesdelachaudasse.be
Facebook : Les Breuvages de la Chaudasse
Produits disponibles sur le site Internet

La boucherie - charcuterie de la Ferme du Bouret



La boucherie-charcuterie artisanale de la ferme du Bouret vous propose tout un assortiment de viandes et de charcuteries sans conservateurs ni colorants. Elle dispose également d'une crèmerie et des produits issus de leur propre agriculture sont proposés à la vente tels que du lait, du beurre, des yaourts…

Chemin de Nivelles, 77
7090 Braine-le-Comte
Tél.: +32(0) 67/56.12.68
ferme.du.bouret@skynet.be
www.fermedubouret.be
Facebook : Ferme du Bouret
Ouvert : mardi au vendredi de 9h00 à 18h00
le samedi de 8h00 à 17h00
Livraisons le jeudi de 13h00 à 20h00

La Ferme Laute P&V



Retrouvez des légumes de saisons, des œufs… à la ferme Laute P&V ! Fournissez-vous en produits locaux afin de garantir une qualité gustative supérieure à vos plats et impressionnez vos convives !

Rue de la Corbétière, 11
7090 Petit-Roeulx-Lez-Braine
Tél.: +32(0) 496/15.09.33
Facebook : Ferme Laute
Ouvert : mercredi de 10h00 à 12h00
et de 13h30 à 18h00,
le vendredi de 13h00 à 17h00 et
le samedi de 13h30 à 18h00

Braine-le-Comte

Boucherie Rouge Gourmand



À la boucherie Rouge Gourmand, venez déguster tous types de viandes, de charcuteries et des spécialités originales et surtout locales tout au long de l'année !

Rue de la Station, 131 - 7090 Braine-le-Comte
Tél.: +32(0) 67/79.07.96
info@rougegourmand.be
www.rougegourmand.be
Facebook : Rouge Gourmand
Ouvert : lundi de 10h00 à 18h30
du mercredi au vendredi de 10h00 à 18h30
samedi de 10h00 à 17h00,
dimanche de 9h00 à 12h00

La Cantine aux chèvres



Depuis près de 4 ans, Arnaud s'est lancé dans l'élevage de chèvres alpines qui lui fournissent du bon lait afin d'en faire du fromage au lait cru. Depuis, la Cantine aux chèvres propose de nombreuses variétés de fromages de chèvre; nature, potagère, au miel et thym, au cuberdon, à l'abricot, à l'ail et fines herbes, provençale, noix, etc. Il propose également des plateaux « apéros » qui rendront vos réunions entre amis ou en famille savoureusement agréables.

Rue des Cantines, 25
7090 Petit-Roeulx-Lez-Braine
Tél.: +32(0) 479/98.82.76
lacantineauxchevres@gmail.com
Facebook : La Cantine aux Chèvres
Ouvert : mercredi et vendredi de 13h30 à 18h00
Le samedi de 9h30 à 12h00 et de 13h30 à 18h00
Le dimanche de 9h30 à 12h00

Ferme de Soulmont



Depuis plusieurs générations, la famille de Vincent est à l'ouvrage pour soigner et nourrir les animaux de la ferme de Soulmont. Vous trouverez de délicieux colis de viandes notamment leur produit phare : la volaille à rôtir.

Rue du Haut Bosquet, 151
7090 Steenkerque
Tél. : +32(0) 67/87.07.91
fermedesoulmont@gmail.com
Facebook : Ferme de Soulmont
Produits disponibles sur demande

BLC Brasserie artisanale



À la brasserie artisanale BLC, vous retrouvez 5 sortes de bières qui sont produites à l'année ; l'indécise (blonde), la décisive (triple), le p'tit frère (IPA), la 10 minutes (sour/fruits de la passion), la coquette (milk-shake fraise) et des bières de saison (Noël, été…) Les produits sont disponibles à l'Intermarché se trouvant à la Rue des digues à Braine-le-Comte, chez Bel k'do à Berchem St-Agathe et à l'épicerie La Fattoria à Rebecq.

Rue de la Bienfaisance, 90
7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 484/81.50.88
brasserieblc@gmail.com
Facebook : BLC - Brasserie artisanale
Produits disponibles sur demande

Braine-le-Comte

La Confrérie des Bâtisseurs



Le but de la Confrérie des Bâtisseurs est de préserver les coutumes et les usages de la ville de Braine-le-Comte et ses entités. En collaboration avec la Ville, ils s'assurent de préserver le patrimoine folklorique, culturel, gastronomique, économique et touristique brainois. Ils proposent une bière nommée « La Truelle », en vente lors de différentes manifestations : Marché des Saveurs le 1er mai, la Foire du Terroir, Carnaval et, lors du Festin le 1er samedi d'octobre.

Rue de la Station, 70 - 7090 Braine-le-Comte
confreriedesbatisseurs@gmail.com
Facebook : Confrérie des Bâtisseurs
Produits disponibles en envoyant un mail à l'adresse ci-dessus BLC

Ferme du Haut Bois



Emilie et Julien vous proposent leurs produits, en-partant de leur culture, en passant par leur viande de vaches de race Blanc Bleu Belge et Pie Rouge, en terminant par la production de lait de vache. Si vous cherchez des produits frais et locaux créés à partir d'une agriculture raisonnée, rendez-vous à la Ferme du Haut Bois !

Rue des Cantines, 82
7090 Petit-Roeulx-lez-Braine
Tél. : +32(0) 496/13.92.83
Facebook : Ferme du Haut Bois
Vente régulière de colis de viande BBB - voir page Facebook

Culture fruitière du point du jour



Vous voulez partir à la cueillette de pommes et de poires dans une vieille plantation fruitière ? La culture fruitière du point du jour est un lieu fait pour vous !

Chemin du Servoir, 14 - 7090 Henripont
Tél. : +32(0) 472/ 87.56.15
a_arnould1@hotmail.com
Visite guidée possible pour les écoles au mois d'octobre

Les cochons d'ici



Benoît et Aurélie vous proposent une large sélection de viande de porc de la région ainsi que des poulets de Gilbecq. La préparation des plats ainsi que la découpe se font dans leur atelier, de manière 100% artisanale. Leur devise ? Offrir une viande de qualité et locale avec un accueil chaleureux.

Avenue de la Houssière, 155
7090 Braine-le-Comte
Fb : Les cochons d'ici
Ouvert : 1er week-end de chaque mois de 13h à 18h (porc-poulet) et le 3ème de 13h à 18h
Les réservations se font avant le jeudi 20h

Braine-le-Comte

Gelato & Vino



Depuis 2004, l'établissement Gelato & Vino vous propose plus de 30 parfums de glaces et sorbets confectionnés par un artisan glacier qui exerce depuis les années 90. Réalisation de gâteaux glacés pour des anniversaires ou encore des agneaux pour les communions.

Rue de la Station, 72
7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 67/34.20.03
gelatovino@hotmail.com
www.gelato-vino.be
Facebook : Gelato & Vino
Ouvert : mercredi à samedi de 11h30 à 18h00
dimanche de 14h00 à 18h00 (mai à septembre)
Du mercredi au samedi : salon de dégustation
de 11h à 18h.

Cookies etc



Après 5 années implantés dans le Brabant wallon, Cookies etc est revenu à la maison et produit artisanalement ses cookies en proposant 18 parfums différents réalises à base de produit locaux.

Rue de la Station, 23 - 7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 472/92.41.43
info@cookies-etc.be - www.cookies-etc.be
Facebook : Cookies etc
Ouvert : mardi au samedi de 10h00 à 17h30

En toute simplicité



Daphnée, passionnée de gastronomie et fan n°1 de son potager, aime utiliser des techniques anciennes de préservation comme la lactofermentation et la stérilisation. Grâce à cela, elle s'est lancée dans la préparation de plats à partir de produits de son potager et propose alors ses délicieux repas aux personnes prises par le temps ou qui manquent d'énergie. Ses ingrédients proviennent également d'autres fermes locales brainoises, telles que : la Ferme des 14 Bonniers, la Ferme des 5 Épines, ...

Rue de Bruxelles, 64 - 7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 478/93.78.28
daphnee.simplicite@gmail.com
www.entoutesimplicite.be
Facebook : En toute simplicité
Produits disponibles sur demande

Les fraises de Coraimont



Une soudaine envie de légumes ou fruits de saison ? Dans cette ferme familiale, vous pouvez vous procurez de délicieux produits maraîchers de saison et de délicieux colis de viande provenant d'un élevage Blanc-Bleu-Belge sur demande.

Avenue du Marouset, 85
7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 474/51.70.50
Facebook : Fraises de Coraimont
Ouvert : mercredi et samedi de 9h00 à 15h00
Fraises : mai à juin - melons : août à sept
asperges : mai à juin

Braine-le-Comte

Fraises de Ronquières



De mai à juin, Carine vend des fraises fraîchement cueillies ainsi que des dérivés tels que des confitures, des jus, des sorbets à la fraise. Les produits sont en vente au petit magasin de la ferme jusqu'à 13h00 et sont ensuite disponibles au cabanon qui se trouve sur la Route Baccara.

Rue Surbise, 4 - 7090 Ronquières
Tél. : +32(0) 474/57.52.07
Facebook : Fraises de Ronquières
Ouvert en saison des fraises - mai à juin
Du lundi au samedi de 10h30 à 18h00
le dimanche de 10h30 à 13h00

Schoups Artisan Glacier



Au coeur de Coraimont vous trouverez Yves, artisan glacier, depuis 1989, qui vous partage sa passion de production de glace artisanale. Glace ou sorbet, au fruit ou au chocolat, si vous voulez déguster une glace de qualité, c'est chez Schoups qu'il faut choisir

Rue Oscar Denayst, 16
7090 Braine-le-Comte
Tél. : +32(0) 477/39.07.39
Yves.schoups@proximus.be
Facebook : Schoups - Artisan glacier
Ouvert : Tous les samedis après-midi, au Marché des producteurs locaux d'Henripont

Boucherie
La Ferme de la Tour



Depuis 29 ans, Xavier s'occupe de la boucherie et son père se charge des vaches de leur ferme familiale. Ils élèvent leurs bêtes avec amour et passion afin de produire et vendre une viande de qualité. L'accueil y est chaleureux et la qualité des produits est garantie. Depuis quelque temps, Laure et Adrien ont rejoint l'équipe afin de vous aiguiller au mieux dans votre choix des charcuteries faites maison. Ils oeuvrent tous ensemble à vous fournir un service de qualité dans un cadre familial, qualitatif et local.

Rue de la Station, 5 - 7090 Braine-le-Comte
Tél.: +32(0) 67/55.20.85
Ouvert : mercredi au samedi de 9h00 à 18h00
Le dimanche de 9h00 à 12h00

Peter et Lila
Artisans Glaciers



Entreprise familiale et passion transmise de père en fille, chez Peter & Lila, vous trouverez des glaces artisanales à goûter tout au long de l'année en respectant une philosophie de Slow Food manger bon, propre et juste. À l'aide d'ingrédients de saison en accord avec l'identité locale. Une production et une consommation qui ne nuisent pas à notre environnement. Des prix accessibles pour la clientèle et de bonnes conditions de travail pour les producteurs.

Allée de la Marbrite, 12 - 7090Braine-le-Comte
Tél.: +32(0) 478/01.98.11
lila@peteretlila.be
www.peteretlila.be
Facebook : Peter & Lila
Ouvert : mardi au vendredi de 9h00 à 18h00

Braine-le-Comte

la Ferme du Planois



La Ferme du Planois est une infrastructure familiale où vous pouvez trouver une trentaine de chèvres issues de races laitières, une autre trentaine de brebis et également des volailles ! Des activités agricoles et un service d'hébergement sont proposés pour vous offrir une expérience inoubliable pour vous ou vos enfants. Plusieurs de leurs produits ont été primés, à savoir; le planois aux orties, la Tomme de chèvre nature et l'agneau aux herbes.

Rue de la Chapelle au Foya, 22
7090 Hennuyères
Tél.: +32(0) 474/47.61.35
fermeduplanois@gmail.com
Facebook : La Ferme du Planois
Ouvert : mercredi de 10h00 à 18h00
Du vendredi au dimanche de 10h00 à 18h00
et le dimanche de 10h à 13h

Chapelle-lez-Herlaimont

Boucherie Tison-Carton



À la boucherie Tison-Carton, vous trouverez toutes sortes de charcuteries dites « maison »; jambon cuit, saucisses sèches et même du salami extra maigre au poivre, salé ou encore fumé ! Le produit primé provenant de la boucherie Tison-Carton est le salami extra maigre au poivre.

Rue Emile Vandervelde, 58
7160 Chapelle-Lez-Herlaimont
Tél.: +32(0) 64/44.28.37
Ouvert : mardi au vendredi de 8h30 à 12h30
et de 14h00 à 18h30
Le samedi de 8h30 à 12h30
et de 14h00 à 18h00

Lejeune Boulanger-Artisan



Venez découvrir la boulangerie artisanale Lejeune et ses pâtisseries, confiseries et ses glaces ! En commençant par les gâteaux des T'chats, le Mercator ou encore la tarte coco, en passant par du pain frais qu'il soit blanc, gros, Bayard ou encore italien…Bref, il y en a pour tous les goûts !

Rue Warocqué, 41
7160 Chapelle-Lez-Herlaimont
Tél.: +32(0) 64/45.80.12
mic811126@gmail.com
Facebook : Boulangerie Lejeune
Ouvert: lundi, mardi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche de 6h30 à 18h

Vie-TA-Mine



Vous souhaitez vous procurez de délicieux fruits de saison cultivés localement ? Chez Vie-TA-Mine, vous trouverez un large assortiment de vos fruits et légumes de saison préférés.

Allée de la Valériane, 16
7160 Chapelle-Lez-Herlaimont
Tél. : +32(0) 496/03.68.23
Facebook : Vie - TA - Mine
Produits disponibles sur demande

Le Champ d'en Haut



Dans cette boulangerie artisanale, vous trouverez une large gamme de pains, viennoiseries, tartes et spécialités fabriqués à partir d'ingrédients frais et locaux afin de vous proposer des produits de grande qualité.

Rue de la Libération, 14 - 7160 Godarvill
Tél. : +32(0) 64/44.68.72
lechampdenhaut@gmail.com
Facebook : Boulangerie Le Champ d'en Haut
Ouvert : lundi, mardi et vendredi de 6h00 à 16h00
Le samedi et dimanche de 6h00 à 17h00

Brasserie Scassenes sa



À la brasserie Scassenes, vous trouvez 7 bières brassées de manière artisanale et avec des ingrédients naturels. Avec la gamme 1830 : Le Roi – brune, La Loi - blonde, La Liberté – ambrée, L'Immortelle – triple et la gamme KVB : KVB blanche et KVB IPA. Nous avons également une bière dite d'hier : la Cookie Beer, bière au spéculoos. N'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou par e-mail pour vos commandes.

Rue de Restaumont, 18- 7190 Écaussinnes
Tél.: +32(0) 67/34.22.77
info@brasseriescassenes.be
www.brasseriescassenes.be
Facebook : Brasserie Scassenes
Ouvert : lundi au jeudi de 9h à 16h
et le vendredi de 9h à 14h

Ô champ d'abeilles



Depuis quelques années, Stanislaw et Laetitia veulent partager leur passion du maraîchage et d'apiculture locale en proposant des produits issus du miel mais également des fruits et légumes de saison provenant de leurs cultures.

Rue Lefort, 12 - 7190 Ecaussinnes
Tél.: +32(0) 484/26.36.05
ochampdabeilles@gmail.com
www.ochampdabeilles.be
Facebook : O champs d'Abeilles
Ouvert: lundi de 16h30 à 18h00

Pomme Poire Pêche Microferme en permaculture



Pomme Poire Pêche, c'est un projet lancé il y a 5 ans. Depuis, un verger de 28 arbres à haute-tige a été planté, une yourte a été installée, ainsi que deux parcelles de culture. Nous cultivons des fruits et petits fruits, des légumes et des plantes aromatiques et médicinales. Nous récoltons et transformons nous-mêmes ces produits et proposons des confitures, sirops, tisanes, aromates séchés et, en saison, des fruits et légumes. Nous fabriquons également des objets de décorations à partir de la cire de nos abeilles et des fleurs cultivées et séchées par nos soins.

Rue Eloi-Désiré Marbaix - 7190 Ecaussinnes
Tél.: +32(0) 479/28.95.62
contact@pommepoirepeche.com
www.pommepoirepeche.com
Facebook: Pomme Poire Pêche - Micro-ferme en permaculture
Produits disponibles sur demande.
ouvert : sur demande

Écaussinnes

Les Jardins de la Dîme



Aux Jardins de la Dîme, vous pouvez trouver une série de fruits et légumes et plants potagers 100% bio à la vente pour sublimer votre jardin ou votre assiette ! Les points forts sont la fraîcheur des produits proposés, l'agriculture 100% locale et certifiée par le label Certisys et le commerce local de saison qui donne l'occasion d'apprécier les différents aliments en créant un lien direct avec le producteur de ces produits.

Rue de la Dîme, 11A - 7190 Ecaussinnes
Tél.: +32(0) 479/51.14.17
lesjardinsdeladime@gmail.com
www.lesjardinsdeladime.be
Facebook : Les Jardins de la Dîme
Ouvert :Heures d'ouverture :
Lundi : De 16h00 à 18h30
Samedi : De 9h à 12h
Rue Bel'Air 12 (Park12) à Ecaussinnes

Vendredi : De 16h30 à 19h
Samedi : De 9h à 16h
Rue de la Dîme 11A à Ecaussinnes

À l'Orée du Bois



Partez à la découverte d'un assortiment de miel, d'œufs ou encore des fruits et des légumes de saison grâce à l'auto-récolte. À l'Orée du Bois, l'autonomie se partage.

Chemin aux Loups, 7 - 7190 Ecaussinnes
Tél.: +32(0) 489/41.41.86
contact@aloreedubois.be
www.aloreedubois.be
Facebook: A l'orée du bois
Ouvert: dimanche de 14h00 à 18h00

Le Prunellier



Artisan liquoriste. Crème de cassis belge, produit de manière artisanale, à partir de baies biologiques locales et d'une vieille recette familiale, transmise de génération en génération.

Rue Profondrieux, 20 - 7190 Ecaussinnes
Tél. : +32(0)494/37.20.76
www.leprunellier.com
leprunellier@outlook.com
Facebook : Le Prunellier
Instagram : leprunellier

La ferme Clara



Au magasin de la ferme Clara, vous trouverez des produits issus de notre production (lait, beurre, fromages frais…) mais également des produits des fermes avoisinantes.

Rue Noires Terres, 45 - 7190 Ecaussinnes
Tél. : +32(0)67/48.59.60
lafermeclara@gmail.com
Facebook : Ferme Clara - Ecaussinnes
Ouvert : mardi, mercredi et vendredi de 15h à 18h30 Le samedi de 9h à 17h30
Le dimanche de 9h30 à 11h30

Estinnes

Ruffus

Vignoble des Agaises



Le vignoble avec la plus grande production de Belgique, 40 ha de vignes plantés sur un coteau très riche en calcaire. 350.000 pieds de chardonnay, pinot noir et pinot meunier, répartis sur 40 ha. On n'y produit que des vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle, c'est-à-dire avec une deuxième fermentation en bouteille, et une mise sur lattes de minimum 18 mois. Toutes les cuvées ont déjà remporté l'or dans les plus grands concours internationaux, et le Vignoble a été honoré du titre de Chevalier du Mérite Wallon en 2015.

Chemin d'Harmignies, 1 - 7120 Haulchin
info@ruffus.be - www.ruffus.be
Facebook : Ruffus

CeLauCal



Trois fermes familiales travaillent ensemble pour vous proposer des produits de qualité. De la fraise en passant par la crème glacée, le beurre, les fromages, nous proposons un panel de produits excellents et garantis circuit court. Le magasin est ouvert pendant la saison des fraises (mai - juin - juillet). Nous fonctionnons en autre temps sous forme de commande, sur base d'une liste imposée par semaine. Retrait des colis le dimanche matin

Rue de Trivières, 14 - 7120 Estinnes-au-Val
Tél. : +32(0) 470/63.99.24
Crompot.celine@gmail.com
Facebook : C'est familial, et on se régale

Moulin de l'Abbaye de Bonne-Espérance



En saison, les week-ends et jours fériés de début avril à fin septembre, le Moulin de l'Abbaye, sa boulangerie artisanale et son magasin de produits du terroir vous accueillent pour vous permettre de savourer des pâtisseries, tartines gratinées et d'autres spécialités. Vous l'aurez compris, une simple promenade peut se transformer en une balade gourmande avec la dégustation de la bière locale ou encore d'un produit de la région.

Rue Grégoire Jurion, 22
7120 Vellereille-Les-Brayeux
Tél.: +32(0) 64/36.62.02
moulin@college-bonne-esperance.be
www.abbaye-bonne-esperance.be
Facebook : Moulin de l'Abbaye de Bonne-Espérance
Ouvert : week-end et les jours fériés de 14h30 à 20h30 (d'avril à septembre)

La Ferme Depuydt



À la ferme Depuydt nous cultivons et produisons des fraises pleine terre.Cultivées de façon raisonnée, nous proposons de la dream, de la lambada et d'autres variétés très savoureuses. Vous pourrez également trouver des produits dérivés comme une confiture artisanale ou encore un jus de pomme fraise.

Rue de Trivières, 14 - 7120 Estinnes-au-Val
Tél.: +32(0) 64/37.07.70
Facebook : Fraises Depuydt
Ouvert tous les jours de 13h à 18h, le samedi de 10h à 18h, le dimanche en matinée (mai-juin-début juillet)

Estinnes

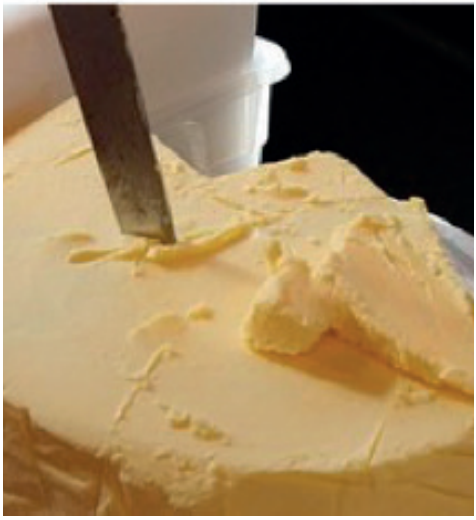
Boulangerie Verhaeghe



À la boulangerie Verhaeghe, vous trouverez de délicieuses pâtisseries et viennoiseries faites maison ainsi que du pain 100% artisanal. Il y a également un distributeur de pain disponible 24h/24. Il y a également un distributeur automatique (billets de 5-10€ et monnayeur).

Rue Adonis Bougard, 2
7120 Estinnes-au-Mont
Tél.: +32(0) 64/33.12.24
Facebook : Boulangerie - Pâtisserie Verhaeghe
Ouvert : lundi, jeudi et samedi de 11h00 à 17h00

La Ferme Bughin G



Dans cette ferme familiale et traditionnelle, vous trouverez une large gamme de produits laitiers transformés, des œufs, du miel, divers fromages et beurres fabriqués directement sur place.

Rue Grégoire Jurion, 28 - 7120 Estinnes
Tél. : +32(0) 68/33.27.51
Produits disponibles sur demande

La Ferme Heulers



Si vous souhaitez vous procurer du fromage de chèvre directement chez un producteur local, c'est à la Ferme Heulers que ça se passe ! Qu'il soit frais nature, épicé, affiné ou encore maqué, il y en a pour tous les goûts !

Rue Emile Heulers, 11 - 7120 Peissant
Tél:. : +32(0) 473/50.89.26
thierry.heuleurs@gmail.com
Facebook : Ferme Heulers & fille
Ouvert : lundi et le mercredi de 14h00 à 18h00 Le vendredi de 10h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 Le samedi de 10h00 à 12h30

La Ferme St-Martin



Spécialisée dans la fabrication de beurre salé, l'exploitation Saint-Martin produit en moyenne 100 kg de beurre par semaine grâce au lait de son troupeau comprenant une soixantaine de vaches laitières dont des Pies Rouges, des Pies Noires, des Normandes...

Rue de la Science, 15 - 7120 Peissant
Tél.: +32(0) 64/77.20.62
Ouvert : lundi, jeudi et samedi de 11h00 à 17h00

Estinnes

La Ferme du Besigneul



Vous souhaitez sublimer le goûts de vos repas grâce à des fruits et légumes bons, frais et de qualité ? Rendez-vous à la Ferme du Besigneul où un large choix de produits de divers potagers sont mis à la vente pour le bonheur de tout un chacun.

Rue du Bruliau, 13A - 7120 Peissant
Tél.: +32(0) 498/97.41.71 (par sms)
Facebook : La Ferme du Besigneul
Ouvert : mecredi de 15h00 à 18h30
le samedi de 10h00 à 13h00

La Ferme Legat



La grange gourmande/ ferme legat et un magasin à la ferme ou nous proposons aux clients les produits issus de notre production (légumes, jus de pomme), ainsi que les produits d'autres collègues (amis) producteurs (fromage, bière, confitures, café), afin de proposer une gamme complète de produits aux clients.
.

Rue de Binche, 33 - Estinnes-au-Val `
Tél.: +32(0) 64/33.92.04
info@fermelegat.be - www.fermelegat.be
Facebook : Ferme Legat
Ouvert : vendredi de 14h00 à 18h30
le samedi de 9h00 à 18h00
le dimanche de 9h00 à 12h00

La Ferme du Goupil



La ferme du Goupil, c'est l'envie de Benoît et Céline Seutin de s'investir dans un projet familial au cœur de la province de Hainaut. On y trouve des volailles en plein air, verger au naturel et, en collaboration avec la Ferme Seutin: pommes de terre, beurre et colis de viande.

Place, 1 - 7120 Vellereille-le-Sec
Tél.: +32(0) 475/33.50.56
info@fermedugoupil.be
Facebook : Ferme du Goupil
Produits disponibles sur demande

Boulangerie - Pâtisserie
La roue del Brouet



Cette boulangerie a de nombreuses spécialités dont la roue d'el brouet, un très bon pain artisanal. Ils font des tartes et des viennoiseries tous les jours et ont un large choix. Ils font fréquemment des petits choux et vendent également des pralines.

Place Waressaix, 6 - 7120 Haulchin
Tél.: +32(0) 65/59.00.67
robertoprovenzano@hotmail.com
www.maitre-boulanger-patissier.be
Ouvert: lundi, mardi et jeudi de 6h45 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Le vendredi de 6h45 à 12h30
Le samedi et dimanche de 6h30 à 16h00

Estinnes

Les Confitures de Jeanne



Vous souhaitez déguster de délicieuses confitures faites maison ? Les confitures de Jeanne sont issues de fruits cultivés et cueillis de vergers et producteurs locaux afin de garantir un goût exquis grâce à des produits frais et naturels.

Chaussée Brunehault, 258
7120 Estinnes-au-Mont
Tél.: +32(0) 479/33.59.57
Facebook : Les confitures de Jeanne
Produits disponibles sur demande

La Ferme de la Court



À la Ferme de la Court, vous trouverez diverses variétés de pommes de terre fraîchement cultivées. Vous pouvez vous y rendre afin d'en acheter lavées ou non en filet de 10 kg.
.

Place de la Court, 4
7120 Croix-Lez-Rouveroy
Tél.: +32(0) 64/77.11.55
fermedelacourt.vanoverberghe@hotmail.com
Facebook: Ferme de la Court
Produits disponibles sur demande

La Louvière

Les Colis du Grands Trieux



Amateurs.trices de viande, chez les Colis du Grands Trieux vous pouvez commander des colis de viande d'une qualité supérieure provenant directement d'un élevage local.

Rue des Grands Trieux, 15
7120 Estinnes-au-Mont
Tél.: +32(0) 489/57.06.57
fmainil@hotmail.com
Facebook : Les colis du Grands Trieux
Produits disponibles sur demande

Boucherie De Pooter



La boucherie va se succéder de génération en génération jusqu'à l'an 2000, l'année où Ronny a pris les rennes. Grâce à sa passion, la boucherie s'est développée tout en gardant sa devise qui est : conjuguer avec talent matières premières de qualité, savoir-faire et maîtrise professionnelle. Vous trouverez de nombreuses viandes et charcuteries artisanales et également des produits traiteur faits maison.

Rue Ferrer, 90 - 7100 La Louvière
Tél.: +32(0) 64/22.50.51
boucheriedepooter@hotmail.com
www.boucheriedepooter.com
Facebook : Boucherie De Pooter
Ouvert : mardi au vendredi de 9h30 à 17h30
et le samedi de 9h30 à 14h00

La Louvière

La Ferme de Fourquevoie



Depuis 9 ans, la Ferme de Fourquevoie vous propose différentes sortes de fraises grâce à une agriculture raisonnée au sein même du sol maurageois.

Chemin Fourquevoie, 30 - 7110 Maurage
Tél . : +32(0) 497/87.00.00
florentboudart@outlook.com
Facebook : La Ferme de Fourquevoie

Boucherie Deprez



La Boucherie Deprez est une institution qui a ouvert avant la Seconde Guerre Mondiale et qui a été reprise en 2017 par David Deprez. Cet artisan boucher-charcutier a une passion pour offrir de bons produits, des viandes d'exception et collaborer avec des partenaires locaux afin de proposer des viandes de choix à prix attractif pour tous.

Rue de Baume, 182 - 7100 La Louvière
Tél.: +32(0) 64/22.16.38
boucheriedeprez@gmail.com
www.boucheriedeprez.be
Facebook : Boucherie Deprez
Ouvert : lundi au vendredi de 8h30 à 18h00
Le samedi de 8h00 à 14h00
Possibilité de réserver sur le site Internet

Cafés Baiardi



Torréfaction de café depuis 25 ans ainsi que vente de machines à café. Vente aux professionnels et aux particuliers. Un café de qualité, naturel, torréfié chaque semaine, c'est là notre force !

Rue Tienne à Tartes, 16 - 7100 Trivières
Tél.: +32(0) 64/28.10.80
baiardi@skynet.be
Ouvert : lundi au vendredi de 10h00 à 17h00

L'Ère du Vrac



L'épicerie L'Ère du Vrac vous propose des produits bios, sans gluten, sans laitage ni farine tout au long de l'année !Vous trouverez également différents légumes issus de producteurs locaux sans produits chimiques ni pesticides ajoutés.

Chaussée Houtart, 347
7110 Houdeng-Goegnies
Tél.: +32(0) 64/22.98.09
lereduvrac@outlook.fr
Facebook : L'Ère Du Vrac
Ouvert : jeudi de 14h00 à 18h00, le vendredi de 14h00 à 19h00 et le samedi de 10h00 à 17h00

La Louvière

La Ferme Delsamme EFT



La Ferme Delsamme est un centre d'insertion socio-professionnelle agréé par la Région wallonne. Elle dépend du CPAS de La Louvière et est active dans plusieurs domaines de formation dont le maraîchage biologique. La ferme dispose d'une épicerie bio et vous offre la possibilité de vous abonner pour obtenir, chaque semaine, un panier de légumes bio.

Place de Strépy, 2
7110 Strépy-Bracquegnies
Tél.: +32(0) 64.44.13.18
secretariat.ferme@lalouviere-cpas.be -
www.fermedelsamme.be
Facebook : EFT Ferme Delsamme - Officiel
Ouvert : mercredi de 12h30 à 18h30,
le jeudi et vendredi de 14h30 à 18h30
et le samedi de 8h30 à 12h30

Il Vecchio Mulino sprl



Il Vecchio Mulino est une entreprise familiale spécialisée dans les produits issus de la culture italienne. Leur spécialité principale est la production de pâtes fraîches (tagliatelle, spaghettoni, lasagnes, ...). Il y a également un service traiteur qui vous propose des plats comprenant des produits de saison qui, dans la mesure du possible, proviennent de producteurs locaux. Une visite de l'atelier est également possible sur rendez-vous.

Rue du Canal, 5 - 7100 La Louvière
Tél: +32(0) 470/23.17.11
info@il-vecchiomulino.be
www.il-vecchiomulino.be
Ouvert du lundi au vendredi de 7h00 à 15h00

L'Élevage de Fourquevoie



La Ferme de Fourquevoie n'est pas uniquement spécialisée dans la culture de fraises. Il y a également un service d'élevage de volaille et de porc. Les poulets sont en vente une fois par mois tandis que la viande de porc peut-être retirée toutes les 6 semaines sur place.

Chemin Fourquevoie, 30 - 7110 Maurage
Tél . : +32(0) 497/87.00.00
florentboudart@outlook.com
Facebook : L'Elevage de Fourquevoie

La Pasta d'Oro



La Pasta d'Oro est une entreprise familiale qui produit de nombreuses spécialités italiennes depuis près de 35 ans. Elle propose un service traiteur afin de surprendre vos convives grâce à des repas faits maison et surtout très bons.

Rue de Bouvy, 30 - 7100 La Louvière
Tél.: +32(0) 64/22.34.91
lapastadorolalouv@hotmail.com
www.lapastadoro.be
Produits disponibles sur demande

La Louvière

La Petit Boulanger sa



À la boulangerie-pâtisserie Le Petit Boulanger, vous trouverez des pains spéciaux au levain, des sandwiches et pains garnis mais également des glaces et des tartes !

Rue du Roeulx, 52 - 7110 Maurage
Tél.: +32(0) 64/66.55.63
info@leptitboulanger.be
www.lepetitboulanger.be
Facebook : Boulangerie - Pâtisserie Le Petit Boulanger
Ouvert tous les jours de 7h00 à 19h00

Distillerie Moulin du Loup



Distillerie artisanale proposant du rhum, du gin et des visites guidées et des journées découvertes. Le « Moulin du Loup » est une distillerie qui propose une variété de rhums et de gins artisanaux ainsi que différents spiritueux. C'est une des premières distilleries belges à produire des rhums 100% belge de la fermentation jusqu'à la mise en bouteille.

Rue Quartier du Pont, 35 - 7100 Trivières
Tél.: +32(0) 471/82.66.34
info@moulinduloup.be - www.moulinduloup.be
Facebook : Moulin du Loup
Produits disponibles sur demande

Luperia Gin - Rum



Quand 4 amis se lancent dans le projet de faire leur propre gin, c'est vers un des noms anciens de leur ville qu'ils se sont tournés. Ils voulaient un gin fruité et frais mais qui restait avec sa caractéristique de baies de genévrier et pamplemousse (pas seulement puisque dans la composition on retrouve aussi du citron et de la bergamote), c'est comme cela qu'a été créé le Luperia Gin.

Rue Anatole France, 45/7
7100 La Louvière
Tél. : +32(0) 494/81.14.93
luperiagin@gmail.com
www.luperia.com
Facebook : Luperia Gin - Rum
Produits disponibles sur demande

"Votre bouche rit"



Chez Olivier et Sophie ou à la boucherie- charcuterie "Votre bouche rit", vous trouverez toutes sortes de viandes et charcuteries. Viandes étrangères ou issues de la Région, il y en a pour tous les goûts !

Rue Léon Hiard, 2 - 7100 Haine-Saint-Pierre
Tél.: +32(0) 64.22.15.79
olivieretsophie@outlook.com
Facebook : Olivier et Sophie "Votre bouche rit"
Ouvert : mardi au vendredi de 8h30 à 13h00 et de 14h00 à 18h30
Le samedi de 8h30 à 13h00 et de 14h00 à 17h00

La Louvière

Ferme Vandoorne - Faes Eric



À la ferme Vandoorne, vous pouvez trouver toutes sortes de produits laitiers fabriqués artisanalement; yaourts, beurre, fromages, maquée, lait frais et même des pommes de terre ! Depuis peu de temps des distributeurs automatiques dans lesquels se trouvent tous nos produits laitiers, pdts, et produits régionaux sont ouverts 7j sur 7, de 7h à 21h

Rue de l'Église, 54 - 7100 Haine-Saint-Pierre
Tél.: +32(0) 64/22.27.42
vandoorneeric66@gmail.com
Ouvert : mercredi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00
Le samedi de 9h00 à 12h00

La Ferme de la Tourette



La ferme de la Tourette vous accueille dans un cadre préservé et vous propose ses produits frais. Vous pourrez y trouver du beurre, du fromage blanc, du lait, un assortiment de crèmes glacées… Mais aussi des fruits (melons) et légumes (culture maraîchère), des fleurs, des confitures artisanales, des poulets fermiers, céréales...

Chemin de Fourquevoie, 30 - 7110 Maurage
Tél.: +32(0) 64/67.80.67
boudart-gaube@hotmail.com
Ouvert : mardi au samedi de 8h00 à 18h30
Le dimanche de 8h00 à 12h00

Fromagerie Donzella & Fils



Du pecorino, en passant par la ricotte, par la burrata ou encore de la simple mozzarella, choisir la fromagerie Donzella c'est choisir des produits frais, une façon de faire venir des produits directement de Sicile.

Rue Bois de l'Houpette, 60
7110 Houdeng-Goegnies
Tél.: +32(0) 491/25.29.75
Facebook : Fromagerie Donzella & Fils
Ouvert : lundi au vendredi de 10h00 à 18h00

La Valdam



Envie d'un plaisir sucré ? La Valdam est une entreprise familiale qui propose une large variété de galettes et d'autres produits à base de beurre pour les plus petits et les plus grands !

Rue du Cimetière, 40
7110 Houdeng-Goegnies
Tél.: +32(0) 491/14.42.60
lavaldam@outlook.com
Facebook : La Valdam - Instagram : Lavaldam
Ouvert : lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 18h00
Le samedi de 10h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

La Louvière

La Ferme Vandenberghe



En activité depuis 1967, la ferme Vandenberghe possède près de 500 bovins dont 150 fournissent leur lait à des coopératives. Depuis 2017, la récolte de fraise vient ajouter une plus-value à celle-ci (de mai à juin)

Rue de Mignault, 103 - 7100 Besonrieux
Tél. : +32(0) 474/23.48.49
Facebook : Les fraises de Besonrieux

Ferme l'Hoir Demaret



Cette ferme, autrefois spécialisée dans l'élevage de troupeaux, propose des produits locaux et frais provenant des sols fertiles. Produits laitiers, œufs frais, légumes de saison, pommes de terre…

Rue Grande, 114 - 7110 Boussoit
Tél : +32(0) 64/67.55.87
Ouvert : mercredi , samedi et dimanche matin

La Ferme Geerardyn



À Haine-Saint-Pierre, vous trouverez la ferme Geerardyn qui propose aux louviérois des produits issus de l'exploitation familiale depuis les années 60. La famille geerardyn, soucieuse de l'équilibre entre les besoins des agriculteurs et la protection de l'environnement, se base sur une agriculture raisonnée.

Rue de l'Eglise, 89 - 7100 Haine-Saint-Pierre
Tél. : +32(0) 64/22.47.38
Ouvert : lundi au samedi de 8h30 à 12h00
et de 13h00 à 18h00

La Ferme Garitte



Depuis 2020, cette entreprise familiale produit des produits frais et favorise l'économie locale en soutenant une famille d'agriculteurs.

Rue Armand Colinet, 19
7110 Houdeng-Goegnies
Tél . : +32(0) 498/20.65.06
www.ferme-garitte.be
Facebook : Ferme Garitte
Produits disponibles sur demande

La Louvière

Haine-Saint-Bière



Haine-Saint-Bière incarne le savoir-faire artisanal local grâce à une production entièrement maîtrisée en micro-brasserie de 100 litres. Chaque bière est façonnée avec précision : choix des matières premières, brassage, embouteillage, étiquetage… tout est fait main. La gamme réunit trois créations de caractère : une blonde florale, une ambrée légèrement amère et une brune aux notes torréfiées, complétées par des bières saisonnières, brassées en petites quantités, qui mettent en valeur des ingrédients et des inspirations du moment.

Chemin des vaches, 7 - 7110 Boussoit
Tél. : +32(0) 493/ 59.78.67
hainesaintbiere@gmail.com
Facebook : Haine-Saint-Bière

Les Rucher des Loups (Jérôme Delestrée apiculteur)



Amoureux de la nature, Jérôme Delestrée profite de ses 35 ares de jardin pour y installer des ruches. Ses abeilles butinent de la mi-avril à la mi-juillet. Il y a une récolte au printemps et une en été. Vente de divers produits de la ruche (miel, savon, bonbons...).

Rue du Lait Beurré, 93 -
7110, Houdeng-Goegnies
Tél : +32(0) 64/26.37.46
Facebook : Jérôme Delestrée (Les ruchers des loups)
Produits disponibles sur demande.»

Le Roeulx

Le Miel de Gottignies



Vous souhaitez vous procurer du miel frais et artisanal ? Cet apiculteur vous propose ses produits issus du miel provenant directement de ses ruches !

Rue de la Reine, 6 - 7070 Gottignies
Tél.: +32(0) 498/54.36.58
armandomarchi1@gmail.com
Produits disponibles sur demande

Boucherie-charcuterie L'Artisan



La Boucherie l'Artisan travaille des viandes locales, maturées ou étrangères de qualité. Elle propose également une large gamme de charcuteries artisanales ainsi que des préparations maison savoureuses, élaborées avec soin pour ravir les amateurs de goût authentique.

Place du château, 1, 7070Le Rœulx
Tél : +32(0) 64/65.02.58
boucherielartisan@gmail.com
Facebook : Boucherie L'Artisan
Du mardi au samedi : 9h00 à 18h30
Dimanche : 9h00 à 12h00
Fermé le lundi

Le Roeulx

L' Atelier D'Eléna



L'atelier d'Elena fabrique un pain sans gluten artisanal, sans risque de contamination et au goût savoureux. Dans un atelier strictement contrôlé, Stéphane fabrique avec passion du pain, de la baguette… sans gluten, qui conviennent parfaitement à l'alimentation de toutes les personnes cœliaques ou intolérantes.

Rue Saint Géry, 9 - 7070 Thieu
Tél.: +32(0) 64/45.97.04
info@atelierelena.be - www.atelierelena.be
Facebook : L'Atelier d'Elena
Ouvert: mercredi au vendredi de 6h00 à 18h00
Le samedi de 6h00 à 17h00
et le dimanche de 6h00 à 13h00

Les Saveurs des Hayettes



Produits laitiers artisanaux issus du lait de notre exploitation : lait, beurre, yaourts, divers fromages, crèmes glacées... Quelques autres «surprises» vous sont également proposées au magasin de la ferme. De notre production locale, nous vous proposons également des fraises et légumes de saison ainsi que des chrysanthèmes à la Toussaint.

Rue Armand Cortembos, 14 - 7070 Le Roeulx
Tél.: +32(0) 479/93.41.14
cristel.noppe@skynet.be
Facebook : Saveurs des Hayettes
Ouvert: les lundis, mercredis et samedis de 10h00 à 18h00

Le Petit Boulanger



Chez le Petit Boulanger, vous trouverez des pains spéciaux au levain, des sandwichs, des pains garnis, ... mais également des pains de tradition, des tartes, de fines pâtisseries, des pralines, de délicieuses glaces et même des gâteaux en 3D pour des évènements spéciaux !
Un salon de dégustation confortable et lumineux permets également de savourer sur place toutes ces bonnes choses préparées avec passion et savoir-faire.

Grand'Place, 27 - 7070 La Roeulx
Tél.: +32(0) 64.84.82.94
info@lepetitboulanger.be
www.lepetitboulanger.be
Facebook : Boulangerie-Pâtisserie Le Petit Boulanger
Ouvert tous les jours de 7h00 à 19h00

La Brasserie St-Feuillien



La Brasserie St-Feuillien a été fondée en 1873 par Stéphanie Friart. Depuis 5 générations, la famille Friart poursuit la fabrication d'une large gamme de bières, parmi lesquelles les bières de l'Abbaye St-Feuillien, les produits « Signature » dont la fameuse Grand Cru, la Saison, la Belgian Coast IPA sans oublier la Grisette Bio, prouvant ainsi sa volonté de s'ancrer dans l'histoire de sa région et de perpétuer la tradition du terroir.
La Brasserie St-Feuillien propose des visites guidées tous les weekends.

Rue d'Houdeng, 220 - 7070 Le Roeulx
Tél.: +32(0) 64.31.18.18
info@st-feuillien.com - www.st-feuillien.com
Facebook : Brasserie St-Feuillien
Instagram : @st.feuillien
Ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00

Le Roeulx

La Ferme de Cantraine



Les origines de la Ferme de Cantraine remontent au 13ème siècle. Ce bâtiment à caractère typiquement rural a été dépendance de l'abbaye de Bonne- Espérance. Depuis 1971 y séjourne la famille Sacré, Jacques et Annie rejoints ensuite par Laurent, leur fils, Catherine, son épouse et leurs enfants. Au début, l'activité était centrée sur l'élevage et la production de beurre. En 1988, s'est ajoutée la production de fromages à pâte demi-dure. Ont suivi celles de yaourts (en 1999) puis de crèmes glacées (en 2007).

Rue Hector Blondiau, 65 - 7070 Mignault
Tél. : +32(0) 497/41.33.93
fermedecantraine@gmail.com
Facebook : Ferme de Cantraine
Ouvert : mardi, vendredi et samedi de 10h00 à 18h00 Le mercredi et le jeudi de 10h00 à 15h00

Le Petit Strépy



«Chez nous, le levain est une spécialité, pas une tendance.Produits frais à partir de produits locaux, pur beurre et lait de ferme. Grande variété de pâtisseries artisanales»

Rue François Onckelet, 65 - 7070 Le Roeulx
Tél.: +32(0) 67/44.46.12
lepetitstrepy@hotmail.com
Facebook : Boulangerie Le Petit Strepy
Ouvert : mercredi au samedi de 7h00 à 18h00 et le dimanche de 7h00 à 13h00

Boulangerie
Le Pain Di Djou



Le Pain Di Djou est une boulangerie artisanale qui réhabilite la tradition et le goût du pain nature. Elle vous propose des pains composés de farine «propres», sans additif, préparés et cuits devant vous.

Rue Saint Géry, 7 - 7070 Thieu
+32(0) 64/.22.16.26
info@paindidjou.be - www.paindidjou.be
Facebook : Le pain di djou
Ouvert: mercredi au vendredi de 5h30 à 18h00
Le samedi de 6h00 à 17h00
et le dimanche de 6h00 à 13h00

chocolaterie
Charles Nadejda



Animée par la passion du métier et l'amour du produit de qualité, notre chocolaterie artisanale propose des chocolats artisanaux et des gâteaux personnalisés pour toutes les grandes occasions : mariages, baptêmes, anniversaires ou moments à célébrer simplement. Chaque création est pensée sur mesure, avec exigence et créativité, pour allier goût, élégance et émotion. Ici, le plaisir se façonne à la main… et se partage avec le cœur.

Rue des Déportés, 15 - 7070 Mignault
Tél. : +32(0) 474/ 94.93.19
warincharles@hotmail.com
facebook.charles.nadejda

Le Roeulx

Aux saisons d'Helin



Fruits, légumes et délices raffinés. Aux Saisons d'Hélin, découvrez le meilleur du frais et de l'épicerie fine, sélectionné avec soin.

Rue Emile Vandervelde 2, 7070 Le Rœulx
Tél : +32(0) 64/ 28.42.34
Auxsaisonsdhelin@gmail.com
Facebook : Aus Saisons d'Hélin
Ouvert: lundi : fermé
du mardi au samedi : 9h à 18h30
dimanche: 9h à12h30

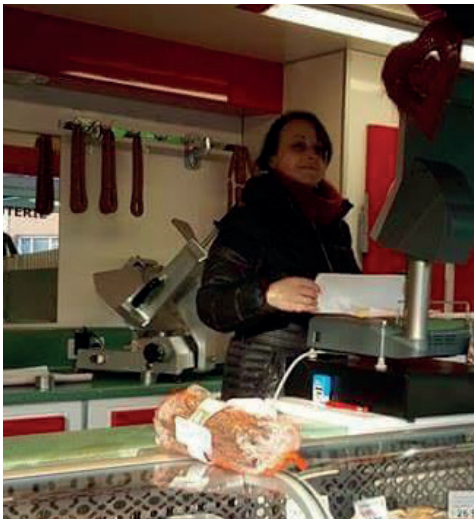
Herman & Augustine



Herman & Augustine est une épicerie qui met en avant les produits de saison, locaux et respectueux de l'environnement. Vous y trouverez : épices, condiments, chocolats, biscuits, cuberdons, friandises, thés, cafés, jus de fruits, bières, vins, apéritifs, farines, levains, pâtes, riz, produits laitiers, œufs, fruits, légumes, … Mais aussi des produits d'entretien, d'hygiène et de soins.

Rue des Déportés 14, 7070 Le Rœulx
Tél : +32(0) 490/19.78.21
epicerie@herman-et-augustine.be
Facebook : Herman & Augustine
Ouvert: Lundi – fermé
Mardi de 10h à 18h
Mercredi, jeudi et vendredi de 16h à 19h
Samedi de 10h à 18h
Dimanche de 10h à 13h

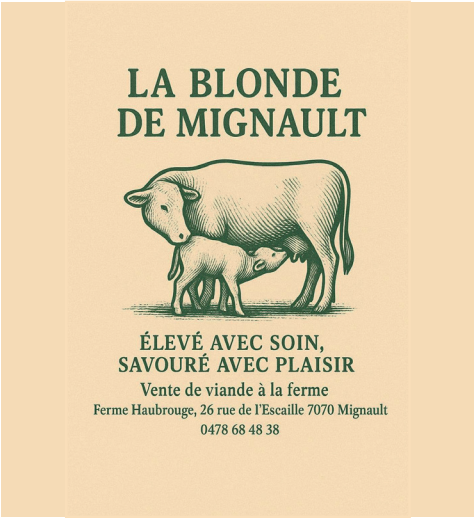
Dormageo



Camion maraîcher de charcuterie – fromagerie. Service à emporter et livraisons uniquement sur commande (toutes les commandes seront prises la veille.)

Rue du Cargies 31, 7070 Le Roeulx
Tél : +32(0) 496/67.59.85
jhennydububs@hotmail.fr
Facebook : Dormageo

La blonde de Mignault (Ferme Haubrouge)



Ferme familiale traditionnelle. Élevage de Blondes d'Aquitaine. Vente de colis de viande à la ferme. Possibilité d'acheter de la viande au détail.

Benoît et Noémie Sauvage
Rue de l'Escaille 26, 7070 Mignault
Tél : +32(0) 478/68.48.38
lablonde.demignault@outlook.com
Facebook : La blonde de Mignault

Manage

L'Artisan Gourmet



Fabrication de quiches artisanales (32 variétés) aux différents légumes, au chèvre frais, au saumon, Lorraine, aux champignons, au chèvre et aux tomates, au chèvre et aux lardons grillés, spécialités aux fromages.

Rue du Chénia, 6 - 7170 Manage
Tél.: +32(0) 64/84.11.82
ventes@artisan-gourmet.be
www.lartisangourmet.com
Facebook : L'Artisan Gourmet
Ouvert : lundi au vendredi de 8h00 à 17h30

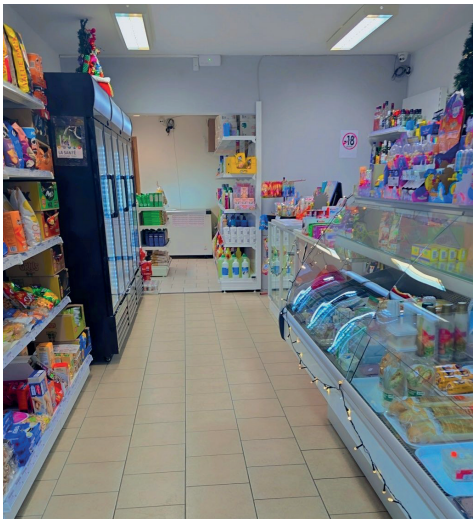
La tentation d'Adam



Ouvert depuis 2020, nous fabriquons nos matons, ainsi que des Numbers cake et d'autres pâtisseries, nous avons des produits locaux (miel, choco, beurre de ferme, charcuterie, produit laitiers). Pour nos pains, nous faisons confiance à la maison Thirion.

Grand rue 37, 7170 Manage
Tél.: +32(0)64/60.31.88
latentationdadam@hotmail.com
Facebook :La-tentation-dAdam
Instagram : latentationdadam
Ouvert : Du Mardi au samedi de 5h30 à 17h30, le dimanche de 6h30 à 14h00.
Fermer le lundi

Magic Shop Alimentation



Magic Shop est votre magasin de proximité qui propose différentes sortes de pain, des pâtisseries,divers produits frais, une large gamme de boissons et du tabac.

Rue de nivelles 119 7170 Manage
Tél.: +32 (0)470490834
magicshopalimentation@gmail.com
Facebook : Magic Shop Alimentation Manage
Ouvert: Lun. 12h 20h
Mar. Fermé
Merc./jeu. et samedi de 9h à 20h
Vend. de 9h à 21h
Dim. et jours fériés de 9h à 20h

La Ferme de la Clarine



La Ferme de la Clarine est en premier lieu un service d'accueil pour les personnes porteuses d'une déficience intellectuelle. Elle possède différents ateliers; l'Atelier Elevage qui vise à prendre soin d'un cheptel constitué de différents animaux (chèvres, moutons, ...et même une ruche !) L'Atelier Horticulture où les artisans s'occupent d'une culture maraîchère et fruitière. L'Atelier de Transformation Laitière qui va permettre la fabrication de divers produits laitiers et l'Atelier Magasin et Marchés qui permet la confection de confitures, de pains, des repas traiteur et d'un service de vente inclusif.

Rue Dieu d'en Bas, 44 - 7170 Fayt-lez-Manage
Tél.: +32(0) 64/57.01.38 ou +32(0) 64/57.01.93
secretariat@clarine.be - www.laclarine.be
Facebook : Ferme de la Clarine
Ouvert: lundi au vendredi de 9h00 à 16h00

Manage

Les Douceurs de l'Artisan



Les Douceurs de l'Artisan est une entreprise familiale où le savoir-faire artisanal de la préparation de pains, viennoiseries, pâtisseries et confiseries se cultive de génération en génération.

Avenue Emile Herman, 40 - 7170 Manage
Tél. : +32(0) 64/60.12.97
duquesne005@gmail.com
www.lesdouceursdelartisan.be
Facebook : Les douceurs de l'artisan
Ouvert du mercredi au vendredi de 7h00 à 16h00. Le samedi de 7h00 à 15h30 et le dimanche de 7h00 à 14h30

Aux Délices d'Arman



Dans les 4 points de ventes d'Aux Délices d'Arman, vous trouverez de délicieux pains, sandwichs mais également de la mousse aux pommes, bananes ou spéculoos. De nombreux gâteaux, viennoiseries, craquelins pour les plus gourmand•es et aussi des montages lors de vos évènements.

Grand'Rue, 62- 7170 Manage
Tél. : +32(0) 64/22.95.75
pascalarman@skynet.be
Facebook : Aux Délices d'Arman
Ouvert : mardi, le jeudi et le samedi de 7h00 à 18h00. Le mercredi, vndredi et dimanche de 7h00 à 14h00

Les Douceurs des Fées



Les Douceurs des Fées est une entreprise spécialisée dans la crème glacée à l'ancienne qui privilégie les produits de qualité. Confitures et coulis de fruits selon les saisons. Confitures originales peu sucrées.

Rue Saint-Laurent, 1/39 - 7170 Manage
Tél. : +32(0) 498/01.92.52
lesdouceursdesfees1@hotmail.com
Facebook : Les Douceurs Des Fées
Produits disponibles sur demande à commander via Facebook - Livraison à domicile

Boulangerie - Pâtisserie artisanale Le Tordoir



Le tordoir est une boulangerie-pâtisserie artisanale et familiale présente depuis plus de 30 ans; tous les produits sont fabriqués quotidiennement. Notre devise: « Rien ne vaut le beurre ! ». Tartes à la banane, tartes au riz, tartes au corin d'abricot, croissants, pains au chocolat et autres viennoiseries. Craquelin, cramique.

Avenue Emile Herman, 231 - 7170 Manage
Tél.: +32(0) 64/54.04.91
contact@letordoir.be - www.letordoir.be
Facebook : Boulangerie pâtisserie Artisanale Le Tordoir -Permentier
Ouvert: lundi, mardi, vendredi et samedi de 6h00 à 17h00 Le dimanche de 6h00 à 13h00

Manage

Boulangerie L'Épi D'Or



À la Boulangerie l'Épi d'Or on y trouve pains traditionnels et spéciaux (Maya, Probody, Boléro, Ballastra, Fitness, …), mais également des pâtisseries et tartes dont leur spécialité : la tarte Bruxelloise. C'est aussi là qu'est confectionnée la tarte « Maya-ge » appelée aussi, la « Mielleuse » qui a remporté le 1er prix au concours organisé par la commune de Manage.

Rue de la Station, 82 - 7170 Manage
Tél.: +32(0) 64/26.08.88
vs@lepidor.be - www.lepidor.be
Facebook : L'épi d'Or Bois d'Haine
Instagram : @lepidor.be
Ouvert : lundi et mardi de 6h00 à 18h00, du jeudi au samedi de 6h00 à 18h00 et le dimanche de 6h00 à 17h00

Boule de Gomme



Boule de Gomme est une toute petite boutique, chaleureuse et conviviale. Où, les adultes sont nostalgiques de retrouver des confiseries de leur enfance et où, les plus jeunes sont ravis de trouver des bonbons, des dernières tendances.
On y retrouve plus de 50 sortes de bonbons en vrac mais le point fort de cette boutique, c'est lorsqu'un client ou une cliente, souhaite un montage gourmand, pour mettre une petite touche sucrée lors d'un événement heureux(anniversaire, mariage, naissance,...)ou tout simplement un petit présent à offrir à une personne chère à leurs coeurs.

Rue Ferrer 119 - 7170 La Hestre
Tél.: +32(0)479/83.38.83
Petite-ninie10@hotmail.com
Facebook Boule de Gomme de la Hestre
Instagram bouledegomme_delahestre
Ouvert : Lundi, mardi, jeudi, vendredi de 10h00 à 16h30. Et le mercredi de 10h00 à 13h30 et de 14h15 à 15h45

Morlanwelz

BROTHERS



Savourez nos pittas ,nos burgers gourmands, un poulet croustillant et nos bowls préparés. Livraison à domicile possible.

Place de la gare 10, 7170 Manage
Tél.: +32(0)497/18.96.18
contact.brothersco@gmail.com
Facebook : BrothersManage
Ouvert : lundi fermé
mardi à jeudi : de 11h30 à 14h00 et de 17h00 à 22h00. Vendredi : de 11h30 à 14h00 et de 7h00 à 23h00. Samedi et dimanche : de 17h00 à 23h00

Biscus



La spécialité chez Biscus est la production de produits alimentaires à base de la fleur d'hibiscus sabdariffa (confit, sirop, vinaigre, fleur de sel, liqueur, tisane…). Vente sur place sur simple appel téléphonique ou à la Ferme de la Princesse (Waudrez). Autres points de vente renseignés sur le site Internet.

Rue du Houssu, 8 - 7141 Morlanwelz
Tél.: +32(0) 64/44.60.58
www.5708-be.all.biz
Produits disponibles sur demande

Morlanwelz

Au p’tit maraicher



Vente directe de produits fermiers et productionde légumes et fruit bio , fromages de chèvres et de vaches , ainsi que des glaces et yaourt artisanaux.

Champ là haut 2- 7140 Morlanwelz
ludivinedel@hotmail.com
Facebook :Au p’tit maraicher
Ouvert : Mercredi 14 à 18h
Samedi 10 à 18h

La Ferme de Vierset



À la Ferme de Vierset, vous pouvez trouver une large gamme de produits laitiers dont du beurre riche en omégas, qu’il soit doux ou encore salé. Du fromage blanc maigre, maquée, fromage au lait battu (babeurre), des crèmes glacées, des sorbets et yaourts nature et aux fruits.

Rue de Vierset, 24 - 7141 Carnières
Tél.: +32(0) 64/44.27.77
fermeduvierset@gmail.com
Ouvert : vendredi de 9h30 à 15h30
et le samedi de 9h30 à 12h00
En dehors des heures d’ouverture, selon disponibilité

Aux Délices d'Arman



Dans les 4 points de ventes d'Aux Délices d'Arman, vous trouverez de délicieux pains, sandwichs mais également de la mousse aux pommes, bananes ou spéculoos. De nombreux gâteaux, viennoiseries, craquelins pour les plus gourmand•es et aussi des montages lors de vos évènements.

Rue des Hayettes, 15 & Rue des Nations Unies, 12 7140 Morlanwelz
Place de Carnières, 27- 7141 Carnières
Tél. : +32(0) 64/22.95.75
pascalarman@skynet.be
Facebook : Aux Délices d'Arman
Ouvert : mardi, le jeudi et le samedi de 7h00 à 18h00 Le mercredi, vendredi et dimanche de 7h00 à 14h00

La tradizione Mulara



Originaire d'un petit village en Sicile (Riesi), le couple pâtissier Mulara s'est installé à Morlanwelz pour vous proposer toutes sortes de pâtisseries siciliennes et napolitaines, des glaces et même des gâteaux de circonstance pour émerveiller vos invités lors de vos évènements !

Rue du Onze Novembre, 6 - 7140 Morlanwelz
Tél. : +32(0) 64/26.48.07
Facebook : Pâtisserie Mulara Morlanwelz
Ouvert : mardi au samedi de 8h00 à 19h00
Le dimanche de 8h00 à 17h00

Morlanwelz

Boucherie - charcuterie

Coclet



La Boucherie - Charcuterie Coclet est spécialiste de produits de charcuterie fumés par la maison – noix, lards, saucisses sèches, colliers. Viandes chevalines, boeuf limousin, porc Duroc d'olives.

Rue de la Station, 87 - 7141 Morlanwelz
Tél. : +32(0) 64/34.17.92
richard.1914@hotmail.fr
Facebook : Boucherie coclet
Ouvert : mardi au vendredi de 9h00 à 18h00
Le samedi de 9h00 à 17h00

Brasserie Houbion

La Brasserie Houbion vous trouverez la Tech'Tu qui est une bière Pale Ale refermentée en bouteille. Le malt utilisé lui apporte du corps tout en étant légère et agréable à boire. Des notes d'agrumes y sont présentes ainsi qu'une agréable amertume en fin de bouche.

Grand'Rue, 2 - 7140 Morlanwelz
info@brasseriehoubion.be
www.brasseriehoubion.be
Facebook : Brasserie Houbion
Produits disponibles dans différents points de vente ou sur le site Internet

Seneffe

Boucherie André



À la boucherie André, vous trouverez de la délicieuse charcuterie faite maison, du boudin médaillé d'or depuis 2009 ainsi que toutes sortes de viandes fraîches découpées dans leurs propres ateliers et dont la provenance est connue.

Rue Lintermans, 22 - 7180 Seneffe
Tél. : +32(0) 64/54.13.03
boucherie.andre@outlook.be
Facebook : Boucherie André Seneffe
Ouvert : mardi au vendredi de 8h00 à 18h30
Le samedi de 7h30 à 16h00

La Voisine - Épicerie fine de produits belges



La Voisine est une épicerie de produits belges. Le but ? Proposer à tous la possibilité de trouver en un seul endroit un maximum de bonnes choses préparées au Plat Pays. Alcools, Charcuteries et fromages - Pâtes à tartiner, confitures, miel - Chocolat, biscuits, miel - Cafés, thés, sirops et jus de fruits -Yaourts et glaces - Vinaigres, huiles, confits, tartinades apéritives, sels aromatisés, etc. Produits à base de truite, de canard… - Plats préparés, bocaux de lactofermentés - Textiles et produits d'hygiène zéro déchet.

Rue Jules Bailly, 6 - 7180 Seneffe
Tél. : +32(0) 496/37.67.41
infoverolavoisine@gmail.com
Facebook : La Voisine - Épicerie fine de produits belges
Ouvert : mercredi et jeudi de 13h00 à 18h00
Le vendredi et samedi de 10h00 à 18h00

Seneffe

Boucherie La Provence



À la Boucherie “La Provence”, vous aurez un large choix de viandes, fromages et charcuteries dont le pâté de Feluy, du boudin “maison”, du jambon, ...

Rue Saint-Georges, 27 - 7181 Feluy
Tél. : +32(0) 67/79.08.68
Ouvert : mardi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30, le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h30, le samedi de 8h30 à 18h30 et le dimanche de 8h30 à 12h30

Boucherie à la Ferme - Les Trieux



La Boucherie à la ferme Les Trieux, c’est une histoire d’amour entre deux passionnés de la campagne et des produits de qualité. Dans leur boucherie implantée au cœur d’une authentique ferme, Mélanie et François vous proposent un large choix de viandes, de volailles, de charcuteries et de produits du terroir fournis par des producteurs locaux. Grâce à eux, nous vous offrons de bons produits belges qui proviennent du circuit court: vins, miel, produits laitiers, escargots, etc.

Chemin des Morts, 25 - 7180 Seneffe
Tél. : +32(0) 64/45.86.11
info@boucherielafermelestrieux.com
www.boucherielestrieux.be
Facebook : Boucherie à la ferme “Les trieux”
Ouvert : mercredi au vendredi de 9h30 à 18h00 Le samedi de 9h30 à 17h00

La Ferme de Scoumont



La Ferme de Scoumont est une fromagerie artisanale qui propose du fromage à pâte mi-dure (le Scoumont nature et ses épices), du fromage à pâte cuite, des plateaux raclette, croquettes de fromage, du lait, du beurre, des yaourts, de la crème glacée,... Tous leurs produits sont fabriquées à partir du lait de vache de leur propre exploitation. Ils proposent également du délicieux choco à tartiner..

Rue de Scoumont, 19 - 7181 Seneffe
Tél. : +32(0) 67/ 87.72.14
lafermedescoumont@hotmail.com
Facebook : Ferme De Scoumont
Ouvert : mercredi de 14h00 à 17h00,
le vendredi de 14h00 à 18h00 et le samedi
de 9h00 à 17h00

Ferme du Grand Berlanwez



À la Ferme du Grand Berlanwez vous trouverez plusieurs sortes de fruits et légumes vendus au magasin tels que des fraises, des framboises, melons, de délicieuses tomates, des pommes de terres,... mais également des confitures et sirops.

Rue de Tyberchamps, 24 - 7180 Seneffe
Tél. : +32(0) 64/54.80.33
Facebook : Ferme du Grand Berlanwez - lafraisedeseneffe
Ouvert : lundi au samedi de 9h30 à 12h30
et de 15h00 à 18h00

Seneffe

CAFÉS J.J.LOOZE sprl



Torréfaction artisanale de cafés (cafés mélanges «maison» et Grands Crus 100% origine). Distribution de produits petits déjeuners haut de gamme: thés, confitures «à l'ancienne» (28 gr, 270 gr, 1 kg), cacao, jus de fruits, sucres exclusifs «Can A Suc». Vente et livraison au secteur Horeca et aux particuliers.

Rue Saint-Ethon, 24 - 7171 Seneffe
Tél.: +32(0) 67/87.80.32
info@cafesjjlooze.be
www.cafesjjlooze.be
Facebook : Cafés J.J. Looze SPRL
Ouvert : lundi et mardi de 9h00 à 17h30
Le mercredi et jeudi de 9h00 à 17h00

La Djoterie sprl



La Djoterie vous propose la fabrication artisanale de tarte al djote (spécialité nivelloise). La Djoterie se situe dans la campagne de Seneffe en bordure de Nivelles.

Avenue Triquet, 1B - 7180 Seneffe
Tél.: +32(0) 64/55.45.49
contact@ladjoterie.be
www.ladjoterie.be
Facebook : La Djoterie
Ouvert du lundi au vendredi de 8h00 à 14h00

Au sourire de la crémière
Ferme de la Ravisée



Notre magasin est situé à l'entrée de la ferme familiale. Nous y proposons des produits laitiers issus de notre fabrication et faits à partir du lait de nos vaches (beurre, crème glacée, yaourts, tarte al' djote, choco fermier, etc). Vous pouvez également y retrouver des produits issus du circuit court. En effet, nous travaillons avec plusieurs producteurs pour proposer une large gamme de bons produits artisanaux.

Chaussée de Nivelles, 2 - 7181 Seneffe
Tél. : +32(0) 474/82.53.83
ausouriredelacremiere@gmail.com
Facebook : Au sourire de la Crémière - Ferme de la Ravisée
Ouvert : mercredi au vendredi de 10h00 à 18h00
Le samedi de 9h00 à 17h00

Péchés Sucrés



Chez Péchés Sucrés, venez vous procurer de délicieuses pâtisseries et pains artisanaux d'un goût exquis grâce au savoir-faire et au professionnalisme du personnel

Rue de Courcelles, 55/1 - 7180 Seneffe
Tél.: +32(0) 475/73.72.85
pechessucree@gmail.com
www.pechessucres.be
Facebook : Péchés sucrés
Ouvert : mercredi au samedi de 7h00 à 18h30
Le dimanche de 7h00 à 14h30

Soignies

SRL Asnaise



Bière locale brassée en Belgique, Asnaise c'est avant tout des boissons de qualité, étudiées et imaginées jusque dans les moindres détails. De la sélection des malts à la refermentation en bouteille, nos bières Originale, Triple, Fruitée et Maison sont pensées pour vous faire déguster une boisson savoureuse à votre aise.

Rue de Thoricourt, 20
7063 Chaussée Notre-Dame-Louvignies
Tél. : +32(0) 474/62.51.47
info@asnaise.be
www.asnaise.be
Facebook : Brasserie de Soignies
Produits disponibles sur le site Internet

D'Art et de Vie



Diplômée de l'enseignement en Math-Physique, artistique musical, agronomie et conseillère en environnement, mon projet combine l'ensemble de ces formations et se veut proche de l'être humain et de la nature tout en transmettant les savoirs et savoir-faire pour tendre vers une vie la plus autonome possible. Il est également possible de réaliser des tours en calèche, des sculptures et gravures sur pierre naturelle ainsi qu'une restauration de sépultures.

Rue de Thoricourt, 4
7063 Chaussée Notre-Dame-Louvignies
Tél. : +32(0) 67/63.71.23
hergot.titine@hotmail.com
Produits disponibles sur demande

Brasserie Augrenoise



Micro-brasserie : fabrication entièrement conçue et brassée sur place dans le cadre d'un projet pédagogique d'intégration de personnes handicapées adultes du Centre Acis Saint-Alfred. Très rafraîchissante, légèrement acidulée, l'Augrenoise présente en bouche une verdeur (bois vert) campagnarde aux arômes de tilleul, de réglisse avec un goût de miel.

Chaussée de Bruxelles, 184 - 7060 Soignies
Tél. : +32(0) 65/73.91.24
augrenoise@acis-group.be
www.augrenoiseweb.wixsite.be
Facebook : L'Augrenoise
Ouvert : mardi et le jeudi de 9h00 à 16h00

L'Art du Boucher



Bienvenue chez l'Art du Boucher, où la passion de deux amis pour la viande se concrétise en 2024. Qualité, tradition et maîtrise vous y attendent pour une expérience gustative inoubliable.

Place Verte, 3 - 7060 Soignies
Tél. : +32(0) 67/33.33.83
lartduboucher@hotmail.com
Facebook : L'Art du Boucher
Ouvert mardi, mercredi et vendredi de 8h00 à 13h00 et de 14h00 à 18h00
Le jeudi de 8h00 à 13h00 et le samedi de 8h00 à 16h00

Soignies

Au Manon d'Hor



Au Manon d'Hor, vous trouverez de délicieuses pralines belges fabriquées artisanalement, mais pas que !Confiseries artisanales, glaces, gâteaux et même des articles cadeaux sont disponibles à la boutique. Par ailleurs, la praline "Saint-Martin" a été élue meilleure praline belge en août 2012 et lauréate lors du Prix des Producteurs de Produits de bouche de la Communauté Urbaine du Centre.

Rue de l'Aire, 5 - 7060 Horrues
Tél. : +32(0) 67/55.28.21
aumanondhor@gmail.com
www.aumanondhor.be
Facebook : Au manon d'hor
Ouvert : mercredi au samedi de 10h00 à 18h00 Le dimanche de 10h00 à 12h30

Ferme Veracx Petit-jean - Verger du Sirieu



La ferme de cultures traditionnelles (lin, pomme de terre, betteraves, céréales) dont la particularité est la transition vers des techniques culturales régénérative des sols.Le verger lui est certifié bio sur une prairie de haute valeur biologique.
On produit du cidre Saint -Vincent dans notre micro- cidrerie / Jus de pommes
L'ensemble issu d'un verger en hautes tiges certifié bio

11 Rue de Clochettes 7061 Soignies
Tél. : +32(0)495/27.59.02 et +32(0)497/42.47.53
contact@vergerdusirieu.be
Facebook : Verger du Sirieu
Site : vergerdusrieu.be
Nous servons de 9h00 à 18h00 sur rendez-vous

Brasserie Hoppy



Installée à Neufvilles depuis 2015, cette microbrasserie est née de la passion de deux amis pour la bière. Leur nom, ils le doivent à leur amour pour le houblon mais aussi pour les jeux de mots : «Hoppy» est née de la contraction entre «happy» (heureux en anglais) et «hop» (houblon en anglais). Aujourd'hui, leurs installations «micro» et «pico» leur permettent de développer de multiples recettes de bières régulières ou expérimentales avec toujours le même objectif: garder une typicité belge !

Rue Caulier, 12A - 7060 Soignies
Tél. : +32(0) 472/12.51.59
info@brasseriehoppy.be
www.brasseriehoppy.be
Facebook : Brasserie Hoppy - Brasserie de Soignies
Produits disponibles sur demande

Pâtisserie Helin



À la pâtisserie Helin, vous trouverez toutes sortes de délicieux produits artisanaux dont les délices de Soignies, des tartes au riz ou au sucre, des carabibis sonégiens et également des pâtisseries sans sucre ajouté. Un système de réservation en ligne a également été mis en place afin de commander de merveilleuses sucreries en ligne.

Place Verte, 1 - 7060 Soignies
Tél. : +32(0) 67/33.24.17
fabian.helin@gmail.com
www.patisserie-helin-commande.be
Facebook : Pâtisserie Helin
Ouvert : lundi, mardi et vendredi de 7h00 à 17h00
Le samedi et dimanche de 7h00 à 15h00

Soignies

ChocoLoup



Au coeur de Casteau, Marc Pigné, artisan chocolatier vous propose ses délicieux produits à base de chocolat grâce à un travail manuel de qualité et un respect des traditions infaillible. Vous trouverez des pralines personnalisées, truffes, orangettes, de la pâte à tartiner, mendiants,...

Chaussée de Bruxelles, 10A - 7061 Casteau
Tél. : +32(0) 494/06.75.24
chocoloup@skynet.be
www.chocoloup.be
Ouvert : jeudi au samedi de 10h00 à 18h00

Centre Reine Fabiola - La Bergerie



Production et transformation de lait de brebis, dans le cadre rural d'une bergerie avec son troupeau de moutons. Transformation de lait de vache. Fromages : à pâte dure, à pâte molle, de type Camembert, de type Bleu, frais et yaourts

Rue de Neufvilles, 433 - 7063 Neufvilles
Tél. : +32(0) 67/33.58.42
www.bergerie-neufvilles.be
Ouvert : lundi de 10h15 à 11h45 et de 13h30 à 16h00. Du mardi au vendredi de 8h30 à 11h45 et de 13h30 à 16h00

Le Miel de mes ruches



Miel 100% naturel et pollen frais. Élaboré de façon traditionnelle, le miel de Muriel Baudhuin ravira les amateurs du précieux nectar. Situées dans un écrin boisé du magnifique village de Casteau, les ruches accueillent des milliers d'abeilles dans le plus grand respect de la nature. Dans les tisanes, dans le thé, sur le pain ou dans un yaourt nature, dégustez ce miel naturel sans modération !

Chemin des Princes, 13 - 7061 Casteau
Tél. : +32(0) 477/32.81.22
muriel.baudhuin@gmail.com
Facebook : Muriel Baudhuin - Apicultrice à Casteau
Produits disponibles sur demande

La Ferme Le Bailli



Fabrication à la ferme de délicieux fromages au lait cru de vache (Bailli nature ou aromatisé, Pavé de Soignies, fromages frais) et de produits laitiers (beurre, yaourts, glace), vente de produits du terroir (jus, biscuit, chocolat, confiture, bière...).

Chemin des Théodosiens, 126 - 7060 Soignies
Tél. : +32(0) 67/33.28.92
fromagerie@lebailli.be - www.lebailli.be
Facebook : Ferme le Bailli
Ouvert : lundi de 13h00 à 18h00
Du mardi au vendredi de 8h30 à 18h00
Le samedi de 9h00 à 16h30

Soignies

La Ferme de l'Ange



La ferme de l'Ange produit différentes variétés de pommes de terre et des courges . Les pommes de terre sont disponibles toute l'année dans un distributeur automatique à l'entrée de la ferme ,les courges sont disponibles de août à décembre.

Rue Joseph Quintart, 87
7063 Chaussée Notre-Dame-Louvignies
Tél. : +32(0) 67/45.84.03
fermedelange@skynet.be
Distributeur automatique ouvert 7j/7

Le Bajenrieux - Centre Reine Fabiola



Cultures maraîchères, plants à repiquer (en saison) et élevage de volailles. Tous les légumes de saison, cultivés en pleine terre ou en serre sont proposés à la vente. Poules pondeuses, pintades, pigeons, dindes, poulets, lapins et canards sont élevés dans un cadre bucolique.

Rue du Bajenrieux, 10 - 7063 Neufvilles
Tél. : +32(0) 67/33.02.25
communication@centrereinefabiola.be
www.centrereinefabiola.be/le-bajenrieux
Ouvert: lundi, mardi et vendredi de 8h30 à 17h00 Le mercredi et jeudi de 8h30 à 16h00

La Ferme de la Tortue



La ferme de la tortue produit des légumes et des œufs bios. Vous y trouverez également des produits d'autres producteurs, tels que le fromage de chèvre, ...

Rue Ramée, 10 - 7063 Neufvilles
Tél. : +32(0) 495/63.00.33
www.fermedelatortue.com
Facebook : Ferme de la tortue
Ouvert : mercredi de 13h00 à 18h00
le samedi de 9h00 à 12h00

Boucherie de L'Espinette



À la Boucherie de l'Espinette, vous trouverez toutes sortes de viandes; porc, boeuf, agneau, ... Si vous souhaitez vous procurer de délicieuses viandes, c'est à la Boucherie de l'Espinette que vous trouverez de quoi remplir vos assiettes !

Chaussée du Roeulx, 437 - 7062 Naast
Tél. : +32(0) 491/ 73.80.71
fabienne-437@live.be
Facebook : L'Espinette Boucherie à la ferme
Produits disponibles sur demande

Soignies

Les Caprices de Juliette



Aux caprices de Juliette, vous trouverez du fromage de chèvre au lait cru avec différentes saveurs ; nature, tomate, oignons, ails & fines herbes, saveur du jardin, échalotes, au poivre... Du crottin nature ou cendré ou encore de la maquée sucrée ou salée. Vous trouverez également de délicieux yaourts 100% frais et artisanaux.

Chemin des Vallées, 1 - 7061 Soignies
Tél. : +32(0) 474/ 74.19.79
aurelie.verbiest@hotmail.be
Facebook : Les Caprices de Juliette
Ouvert : vendredi (2ème et dernier du mois) au Marché du Quartier Abbaye de St-Denis de 17h30 à 20h30
Samedi sur commande de 11h30 à 15h00

Les fromages de Christel

Les fromages de Christel
Chaussée du Roeulx, 270 à 7062 Naast
Dutrieuxchristel@hotmail.com
0473/76.73.82
Les fromages de Christel

La fromagerie de Christel fabrique sur place toute une gamme de fromages artisanaux dans le respect de la qualité en conformité avec les normes d'hygiène les plus strictes. Les fromages sont produits avec du lait frais qui, après la traite, est caillé à basse température. Ils conservent donc entièrement la saveur du lait cru. Ils ont l'avantage d'être moins gras, digestes donc recommandés aux personnes intolérantes au lait de vache. Découvrez notre variété de fromages fermiers, mais pizzas, yaourts, confitures, chutney...

Chaussée du Roeulx, 270 - 7062 Naast
Tél. : +32(0) 473/76.73.82
dutrieuxchristel@hotmail.com
www.lesfromagesdechristel.be
Ouvert : lundi et samedi de 9h00 à 16h00, mardi et vendredi de 14h00 à 18h00 et dimanche de 9h00 à 12h00

La Ferme Duquesne
Bran José et Guillaume



Lait cru, beurre, fromage frais, glaces, sorbets. Beurre non salé, salé; du fromage frais entier, maigre ou aux fines herbes; du fromage au lait battu, de la glace, du sorbet et bien d'autres produits. Rendez-vous à la ferme pour découvrir l'ensemble de leur production.

Chaussée d'Enghien, 211 - 7060 Soignies
Tél. : +32(0) 67/ 33.12.14
guillaume_169@msn.com
Facebook : Ferme Duquesne - Bran
Ouvert : lundi de 13h30 à 18h30,
du mardi au samedi de 10h00 à 18h30
le dimanche de 9h00 à 11h00

Deliener Jean-Paul -
Élevage du Grand Moustier



Lait de jument frais et congelé, savon au lait de jument. Une gamme de produits cosmétiques naturels comme le savon et le shampoing. Ils proposent également à la vente du lait de jument dont les bienfaits sur la flore intestinale et sur l'immunité ne sont plus à démontrer.

Chaussée du Roeulx, 434 - 7062 Naast
Tél. : +32(0) 479/ 89.40.58
contact@grandmoustier.be
www.grandmoustier.be
Ouvert : lundi au vendredi de 9h00 à 20h00
Le samedi sur rendez-vous

Soignies

Sébio Mol Sébastien



Maraichage sur petite surface bio en permaculture. Petits fruits, fleurs comestibles, aromates et légumes de saison. Retrouvez le goût vrai du légume sans vouloir faire de la surproduction. Visites et stages possibles sur demande.

Rue Reine de Hongrie, entre le 61 et 63
7063 Neufvilles
Tél. : +32(0) 492/49.91.62
infossebio@gmail.com
Facebook : Sébio

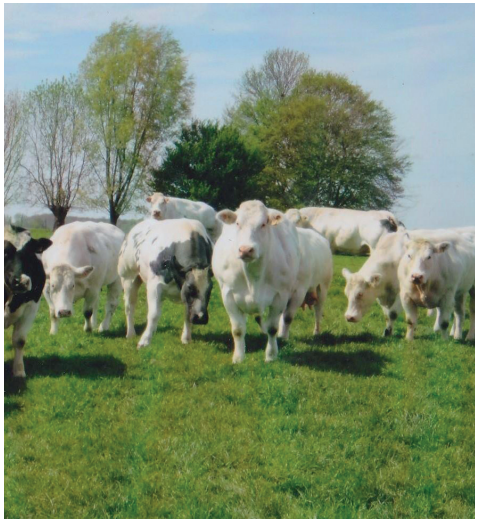
Le Moulin du Gibet



Située au coeur du hameau campagnard de « Cognebeau », la ferme du Gibet est un lieu où le temps semble s'être arrêté. Joëlle y cultive du froment, le récolte et le stocke dans la plus pure tradition. Il est ensuite moulu sur place, à la meule de pierre naturelle. Issue de l'agriculture biologique et traçable à 100%, ces farines constituent des bases de qualité pour tous vos pains et pâtisseries ! Panier de fruits et légumes biologiques (sur commande), fromages et autres produits laitiers, céréales et farines.

Chemin du Vieux Gibet, 11 - 7060 Soignies
Tél. : +32(0) 67/33.53.60
Produits disponibles sur demande

La Ferme de la Coulbrie



Petite exploitation familiale depuis 3 générations, nous élevons de la Blanc Bleu ainsi que de la Black Angus dans le respect du bien-être animal et en travaillant en autonomie fourragère pour garantir un produit de qualité différenciée. Dans notre boucherie à la ferme, nous préparons et proposons chaque semaine, des colis et de la viande au détail ainsi qu'une gamme variée de charcuterie SANS SEL NITRITE. Un poulailler mobile est également présent dans la prairie, permettant de vous offrir des œufs sains et naturels…

Chemin des Théodosiens, 206
7060 Soignies
Tél. : +32(0) 478/05.87.61
info@fermedelacoulbrie.be
Facebook : Ferme de la Coulbrie
Ouvert le samedi de 9h00 à 14h00

La Ferme du Bosquetiau - Siraux



Nous avons voulu agrandir la gamme autour de nos produits d'appel (viandes et charcuterie de porcs ainsi qu'un élevage de poulets fermier). Nous avons rassemblé dans un de nos bâtiments près de 100 produits (beurre, farine, confiseries, épices, légumes,...) pour permettre de trouver dans un même endroit une large gamme de produits locaux et artisanaux. Nous proposons également nos poulets rôtis tous les dimanches matin.

Rue du Bosquetiau, 13A - 7062 Naast
Tél. : +32(0) 67/33.07.04
lafermedubosquetiau@gmail.com
www.lafermedubosquetiau.be
Facebook: Ferme du Bosquetiau
Ouvert: mercredi et jeudi de 14h00 à 18h00, le vendredi de 9h00 à 18h00, le samedi de 9h00 à 17h00 et le dimanche de 10h00 à 12h00

Soignies

La Crèmerie de la Gage



La Crèmerie de la Gage: fabrications de fromages au lait cru de vache (pâte molle, pâte mi-dure, frais)/ vente de plateaux repas/apéro/dessert/ raclette. Réalisation de produits laitiers (yaourts, fromage blanc, petit crottin). Fabrication de crème glacée au lait de vache et réalisation de gâteaux glacés (bûches et gâteaux de l'an pour les fêtes). Vente de produits du terroir (jus, cidre, confitures, bières)

Chemin de Casteau, 16 - 7063 Neufvilles
Tél. : +32(0) 476/ 79.57.15
Facebook : La Crèmerie de la Gage
Ouvert : vendredi de 15h00 à 18h00, samedi de 9h30 à 17h00 et dimanche de 9h30 à 12h00.

Sois Bio & t'es toi



Petit producteur de fruits et légumes bio de la région de Soignies, j'offre la possibilité à ceux qui le désirent de manger une nourriture saine, locale et cultivée avec amour. Je n'utilise aucun pesticide (même bio) et je sélectionne mes graines pour leurs goûts et pas pour leur rendement (anciennes variétés et non F1)..

Rue du caillou, après le numéro 50
7063 Chaussée-Notre-Dame-de-Louvignies
Tél. : +32(0) 492/20.17.19 - mail@soisbio.be
Présent au marché de Soignies le mardi, au marché de Rebecq le vendredi matin, au marché des producteurs locaux à Henripont le samedi de 15h à 19h

La bêle histoire de Ferdinand



Dans notre ferme familiale, nous réalisons de la glace au lait de brebis. La période dure 6 mois de mai à octobre. Venez découvrir l'onctuosité et le crémeux de notre glace. De plus, elle est plus facile à digérer si vous êtes intolérants au lactose. L'essayer c'est l'adopter !

Rue Tamisette, 55 - 7061 Thieusies
Tél. : +32(0) 475/34.21.44 (par message)
Ouvert le samedi de 14h30 à 17h30
sur rendez-vous

Legast - Artisan Chocolatier



Vainqueurs du prix du meilleur chocolatier belge 2024 au Gault&Millau, la chocolaterie Legast vous propose une série de produits artisanaux tels que des chocolats, des macarons et même des glaces ! Mais pas que, ils sont également certifiés bio. Vous pouvez vous en procurer dans leurs boutiques à Braine-le-Comte et à Soignies ou également sur leur E-shop, disponible sur le site Internet.

Chaussée de Roeulx, 409 - 7061 Soignies
Tél.: +32(0) 67/21.30.22
chocolats.legast@gmail.com
www.legastchocolatier.com
Facebook: Legast - Artisan Chocolatier
Ouvert: mardi au samedi de 10h00 à 13h30 et de 14h00 à 18h00 Le vendredi de 9h30 à 13h30 et de 14h00 à 18h00

Soignies

La Gage à poules



La Gage à Poules, c'est une maraîchère, Aurore, qui cultive avec passion des légumes et des fruits naturellement, sans l'usage de pesticides ou engrais chimiques, dans le respect de la nature, de l'animal et de l'homme. La Gage à Poules, c'est également un magasin où vous pouvez retrouver de nombreux produits locaux. La Gage à Poules, c'est un service de livraisons à domicile pour toute commande passée en ligne, ou pour les paniers garnis surprise.

Rue de la Gage, 23 - 7063 Neufvilles
Tél. : +32(0) 496/44.88.12
lagageapoules@gmail.com
www.lagageapoules.be
Facebook : La Gage à Poules
Ouvert : mercredi de 15h à 19h, samedi de 9h à 12h, livraisons le jeudi de 17h à 20h

Soné'Gin



Chez Soné'Gin vous trouverez un un délicieux Gin créé en 2021 par deux sonégiens passionnés; le Soné'Gin se diffère par son délicieux goût épicé. Alors, envie de le déguster ?

Rue Général Henry, 8 - 7060 Soignies
Tél. : +32(0) 488/30.11.21
sonegin7060@gmail.com - www.sonegin.be
Facebook : Soné'Gin
Instagram : @sone_gin
Produits disponibles sur demande

SHOP CENTRISSIME

DES CADEAUX AUX COULEURS DU PAYS DU CENTRE

Venez vite le découvrir !
La Maison du Tourisme dispose désormais de son propre espace commercial ! Vous y trouverez de belles choses pratiques et vous pourrez profiter du merveilleux patrimoine touristique du Pays du Centre en le dégustant, en lisant des brochures ou encore en emportant un souvenir. Rendez-vous rapidement à la Maison du Tourisme, Place Jules Mansart à La Louvière.

Plus d'informations :
www.centrissime.be



CENTRISSIME,
TOURISME AU PAYS DU CENTRE
Place Jules Mansart, 21/22
7100 La Louvière
Tel : +32 (0)64 /26.15.00



Centrissime
Maison du Tourisme du Pays du Centre
Place Jules Mansart 21-22
7100 La Louvière
www.centrissime.be
info@centrissime.be
064/26.15.00

Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00
Samedi de 9h00 à 12h30 et de 13h00 à 17h00
Dimanche et jours fériés (du 1er avril au 31 octobre)
de 9h00 à 12h30 et de 13h00 à 17h00

Avec le soutien d'Hainaut Tourisme et le Tourisme Wallonie