

# Fermes accueillantes en Hesbaye Brabançonne



## Activités 2020

Découvrez un métier, une passion, une histoire de vie, un savoir faire, des produits locaux de qualité au cœur de la Hesbaye brabançonne.



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

Actions coordonnées par le GAL Culturalité en Hesbaye brabançonne asbl avec le soutien du Brabant wallon et des communes de Beauvechain, Hélécinne, Incourt, Jodoigne, Orp-Jauche, Perwez, Ramilies.

Le réseau des Fermes accueillantes rassemble des maraîchers, agriculteurs, éleveurs, apiculteurs, brasseurs et artisans de qualité de l'Est du Brabant wallon. Ils ont choisi d'ouvrir les portes de leur ferme ou lieu de production au public afin de faire découvrir leur métier, leur passion et leur savoir-faire.

Tous ont une passion commune qu'ils sont prêts à vous faire découvrir : l'art de travailler avec le vivant pour confectionner des produits artisanaux de qualité. Bien plus qu'une visite, c'est une expérience humaine que vous ne serez pas prêts d'oublier !



## **Producteur**

Chaque lieu est unique, vous pouvez choisir parmi une série de visites thématiques pour vivre une rencontre humaine éclairante avec un producteur qui est prêt à vous parler avec passion de son métier !



## **Publics**

Ces expériences d'immersion sont idéales pour des petits groupes : jeunes et enfants via une école, une association ou un service jeunesse, des étudiants, des citoyens, des équipes d'entreprises...



## **Animations**

Des animations dynamiques feront appel à vos 5 sens afin d'éveiller votre curiosité. Vous rencontrerez le producteur, découvrirez sa ferme et dégusterez un produit confectionné par ses soins !



## **Périodes de visite**

Les visites sont à organiser uniquement sur rendez-vous selon les disponibilités du producteur, le calendrier agricole et les pics saisonniers.



## **Météo**

« Il n'y a pas de mauvais temps, il n'y a que des mauvais vêtements ! » Soyez prévoyant par temps de pluie (vestes, bottes...) et par beau temps (chapeaux, eau...).



## **Prix**

Chaque agriculteur discute le prix de la visite avec les groupes. Il variera selon le programme, les ateliers et une dégustation éventuelle.

# 3 formules de visites

Le Gal Culturalité est votre interlocuteur privilégié pour vous aider à organiser votre visite à la ferme. Par sa connaissance des fermes et lieux de production de l'Est du Brabant wallon, il peut vous conseiller sur votre choix de visite, allant d'une rencontre d'une heure à une visite d'une journée dans plusieurs fermes.

## *Pack « découverte »*

Une heure ou une demi-journée dans une ferme ou lieu de production de votre choix avec les explications, animations et dégustations

## *Pack « immersion »*

Une journée complète : soit en prenant le temps au sein d'une seule ferme, soit dans deux fermes ou lieux de production de votre choix

## *Pack « exposition »*

Une journée en alternance entre une ferme de votre choix et l'exposition « Agripédia » sur l'agriculture wallonne à Wavre (17)

## Quelques conseils pour organiser une visite

- **Date:** trouver plusieurs dates idéales et contacter l'agriculteur
- **Groupe:** expliquez bien qui vous êtes et l'intérêt de votre visite
- **Nombre:** vérifiez que la taille de votre groupe est adéquate selon la capacité d'accueil du lieu
- **Accompagnement:** prévoyez un accompagnement pour les jeunes, soit un responsable pour 8 à 15 enfants, d'autant plus pour les plus petits
- **Repas:** prévoyez des collations pour votre groupe et éventuellement un repas de midi si vous passez la journée en ferme ou renseignez-vous auprès du producteur pour des produits locaux fournis sur place
- **Confirmation:** si vous réservez longtemps à l'avance, rappelez l'agriculteur une semaine avant le jour-J pour vous assurer que tout est ok pour la visite !



[www.culturalite.be/agriculture](http://www.culturalite.be/agriculture)



BEAUVECHAIN

4

3

2

7

15

HÉLÉCINE

JODOIGNE

5

6

9

8

1

ORP-JAUCHE

16

INCOURT

14

RAMILLIES

PERWEZ

13

10

12

11



La Ferme  
du  
**GASI**

INCOURT

1



INCOURT

2



BEAUVECHAIN

3

*Le Potager d'Elise*

BEAUVECHAIN  
LA BRUYÈRE

4

Ferme Melotte



JODOIGNE  
LATHUY

5

Ferme  
Decoster  
Paris

JODOIGNE

6



JODOIGNE  
MELIN

7

Ferme  
Sainte-Barbe

ORP-JAUCHE

8

Le Panier  
de Demeter

ORP-JAUCHE

9



PERWEZ

10

L'HISTOIRE D'ANTHONY  
PRODUCTEUR DE SAFRAN

PERWEZ

11

Apiculteur  
Docquir

RAMILLIES

12

Brasserie



PERWEZ

13

Brasserie de J-J



ORP-JAUCHE

14

Brasserie

Herbieriste  
Phytobière belge artisanale

JODOIGNE

15

BRASSERIE CUBUS  
SART-RIBBART

INCOURT

16



## La ferme du Gasi



### Maraîchage bio | Petits fruits | Fruits

#### Animation

- **Accueil et découverte de la ferme** : présentation de la philosophie de travail, fonctionnement, commercialisation
- **Visite des parcelles** : cultures maraîchères, serres, petits fruits, fruits verger, éventuellement un tour en tracteur jusqu'au verger
- **Dégustation** : de fruits ou légumes cueillis au champ selon la saison

#### Simon & Gabriel

Passionnés de maraîchage, Simon et Gabriel Van Parys vous accueillent dans leur ferme pour vous faire découvrir leur métier palpitant où chaque saison a ses goûts et ses couleurs !

#### La Ferme

- **Légumes & fruits** : la ferme du GaSi cultive avec soin des produits de qualité, plus d'une vingtaine de variétés de tomates, leur verger et leurs fruits rouges
- **Bio & local** : découvrez bien plus qu'une philosophie théorique, c'est une pratique et une passion qui se cultivent au quotidien
- **Solidarité** : la dimension humaine est essentielle dans leur ferme, l'enjeu est de pouvoir vivre de ce métier et rémunérer justement leurs salariés !



Chaussée de Namur  
99b - 1315 Incourt



De juin à septembre  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : étudiants et  
adultes



A discuter  
Min. 10 personnes



Ferme du GaSi  
Gabriel Van Parys  
0472 44 15 15

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## La Ferme de Julien



Apiculture | Elevage de volaille | Circuit court

### Animation

- **Accueil et découverte de la ferme** : présentation de la ferme, des activités, de l'élevage de poulets et des abeilles
- **Visite** : tour de la ferme, des volailles et des abeilles, voire même découverte de la production selon la saison
- **Dégustation** : miel et dérivés

### Julien

Julien est apiculteur et éleveur de volailles fermières en pleine air. Il a fait de sa passion son métier en s'occupant avec soin d'une centaine de ruches qui grandissent en milieux naturels !

### La Ferme

- **Apiculture** : Julien s'occupe avec soin de plusieurs ruchers comprenant entre 5 à 20 ruches suivant la quantité de fleurs aux alentours. Elles ne sont plus déplacées pour s'adapter au mieux à cet environnement particulier ; chaque miel aura ainsi sa texture, sa couleur et son goût !
- **Elevage de volaille en plein air** : Julien élève aussi des poulets en plein air. Un arrivage est réalisé tous les 15 jours durant les beaux mois de l'année. Des pintades et Coquelards sont également disponibles pour les fêtes de fin d'année



Chaussée de Namur 1  
1315 Incourt



Toute l'année  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : écoles,  
étudiants et adultes



A discuter  
Max. 20 personnes



**Ferme de Julien**  
Julien Van Keerberghen  
0476 37 40 12

**Gal Culturalité**  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## La Ferme de l'Espinette



### Grandes cultures | Céréale & farine | Bio

#### Animation

- **Accueil et découverte** : des bâtiments et du patrimoine
- **Grandes cultures bio** : animation sur les grandes cultures et les pratiques de l'agriculture biologique
- **Céréales et circuit court** : l'animation du « grain au pain » vous fera découvrir, à travers les 5 sens, la diversité des céréales cultivées pour notre alimentation

#### Claire & Oscar Ghaye

Oscar & Claire sont passionnés par l'agriculture et le vivant. Ils ont converti leur exploitation en bio en 2014 pour tendre vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement et des générations à venir !

#### La Ferme

- **Grandes cultures** : au fil des saisons, ils cultivent des céréales, des légumineuses et légumes
- **Bio** : de nouveaux horizons s'ouvrent par le passage en bio. Ce projet proche de la nature leur correspond davantage
- **Jardins de l'Espinette** : 3 maraîchers développent leur activité au sein d'un espace-test, coordonné par le Gal Culturalité.
- **Du grain au pain** : un nouveau grand projet dont le but est de valoriser directement nos céréales bio en farine locale
- **Gîte** : un lieu idéal pour un weekend à la campagne



Ferme de l'Espinette 1  
1320 Tourinnes-la-grosse



Toute l'année  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : enfants,  
étudiants et  
adultes



A discuter  
Min. 10 personnes



Ferme de l'Espinette  
Claire Ghaye  
0474 50 15 48

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



Le Potager d'Elise



## Le Potager d'Elise

Maraîchage | Permaculture | Cheval de trait | Petit élevage

### Animation

- **Accueil et découverte de la ferme** : tour du potager, explications des légumes, des cultures et découverte des animaux
- **Dégustation** : de fruits ou légumes cueillis directement au champ selon la saison
- **Cheval de trait** : possibilité de faire un tour en cheval si présence de soutien et, occasionnellement, démonstration du travail au champ en traction animale

### Stéphane Versin

Stéphane Versin cultive des légumes de saison selon les principes de l'agroécologie avec Prunelle, sa superbe jument de trait brabançonne qui l'aide pour ses travaux au champ.

### La Ferme

Un projet de maraîchage et de permaculture sur 1 hectare :

- **Maraîchage** : l'activité de maraîchage avec la traction animale lui permet de produire des légumes de grande qualité gustative
- **Permaculture** : Il utilise toutes ressources naturelles de son environnement et il cultive selon les principes d'une agriculture naturelle grâce à la confiance de ses clients
- **Petit élevage** : les animaux apportent une belle vitalité au sein de la ferme : poules, œufs frais, cochons rustiques, canards et lapins, pour le plaisir des petits et des grands



Rue de Wahenge 3  
1320 La Bruyère



De juin à septembre  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : enfants,  
étudiants et  
adultes



A discuter  
Min. 10 personnes



Le Potager d'Elise  
Stéphane Versin  
0496 30 09 72

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be

Ferme Melotte



## La Ferme Melotte



### Elevage | Grandes cultures | Poulets bio

#### Animation

- **Accueil et découverte** : présentation de la philosophie de travail et découverte des animaux
- **Visite des parcelles** : promenade dans la campagne avec découverte des cultures
-  **Animation anniversaire** (pour enfants à partir de 3 ans) : jeux, soins aux animaux, confections du goûter...

#### Philippe & Sophie Melotte

Philippe a repris la ferme familiale après un parcours en entreprise. Sophie, son épouse, est institutrice et apporte une fibre pédagogique précieuse pour la découverte de la ferme !

#### La Ferme

La ferme familiale est très diversifiée:

- **Elevage** : Ils élèvent des vaches laitières, des vaches allaitantes, des poulets fermiers en « bio » labellisés «coq des prés» et même quelques moutons et lapins
- **Grandes cultures** : les cultures composent l'autre volet important de la ferme avec des cultures fourragères pour nourrir le bétail, des céréales, des pommes de terre, du lin, des betteraves ...



Rue Cortil Gayot 2  
1370 Lathuy



Toute l'année  
AM ou PM



1 demi-journée  
ou 1 journée



Publics : enfants,  
étudiants et  
adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 10 personnes



Ferme Melotte  
Philippe Melotte  
0476 24 47 57

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## Ferme Decoster-Paris

### La Ferme Decoster-Paris



### Elevage Laitier | Grandes cultures ( Langue : FR/NL )

#### Animation

- **Accueil** : découverte d'une exploitation agricole et d'élevage laitier. Présentation de l'organisation et du fonctionnement de la ferme avec la possibilité de voir et de toucher les animaux
- **Visite** : en fonction des demandes, adaptée à l'âge des visiteurs avec diverses animations/activités autour des animaux, des cultures et de l'alimentation
- **Dégustation** : lait, produits laitiers et fromage issus de la ferme

#### Marie-Ghislaine Decoster

Marie-Ghislaine est agricultrice avec son époux Marc. Très engagée, elle concilie une fibre pédagogique avec une vision claire de l'agriculture et ses enjeux actuels

#### La Ferme

- **Elevage laitier spécialisé** : ils prennent soin des animaux, de la naissance du veau à la vache laitière, pour concilier bien-être animal et production laitière de qualité
- **Grandes cultures** : les cultures fourragères indispensables pour nourrir leurs animaux avec des aliments de qualité, mais aussi des surfaces à vocation environnementale. D'autres productions végétales en rotation fournissent diverses matières premières alimentaires (betteraves, céréales, lin, pommes de terre)
- **Local** : nous cherchons à valoriser le potentiel agricole local, en échangeant des coproduits avec nos agriculteurs voisins



Ruelle du Procureur 2  
1370 Jodoigne



Toute l'année  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : enfants,  
étudiants et  
adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 5 personnes



Ferme Decoster-Paris  
MG. Decoster  
0475 81 04 15

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
0473/86 46 31  
decoster.paris@skynet.be



3 p'tits choux



## Les 3 p'tits choux



### Maraîchage | Découverte des légumes

#### Animation

- **Accueil** : découverte du maraîchage, des légumes oubliés, des saveurs, des semences, des plantes et des fruits
- **Visite** : découverte des parcelles suivies d'ateliers «Mains dans la terre»
- **Dégustation** : déguster de nombreuses saveurs du champ selon la saison

#### Martin Leroy

Les 3 P'tits choux, c'est un maraîcher, Martin, une assistante enthousiaste, Edith, et 3 p'tits choux très gourmands! Ce sont aussi de bons légumes à la mode de chez nous et de nos aïeux!

#### La Ferme

- **Permaculture** : C'est prendre soin de sa santé grâce à des légumes frais, sains et de saison
- **Naturel** : C'est aussi préserver la nature et la terre en créant des milieux accueillants la biodiversité
- **Agriculture locale** : C'est le maintien de notre patrimoine rural et le soutien à une économie locale et éthique
- **Climat** : C'est aussi un pas écologique à la portée de chacun, en réduisant notre bilan carbone et nos déchets

### Possibilité de visite avec l' Herbiériste (n°15)



Rue de la maison du bois  
1370 Mélin



De mai à octobre  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : enfants,  
étudiants et adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 10 personnes



Les 3 p'tits choux  
Martin Leroy  
0489 42 98 16  
les3ptitschoux@gmail.com

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## Ferme Sainte-Barbe

### La Ferme Sainte-Barbe



Maraîchage | Céréales | Elevage | Circuit court | Bio

### Animation

- **Parcours pédagogique** : Ils ont ouvert un parcours pédagogique tracé au milieu de leurs différentes cultures avec des panneaux informatifs. Il est possible de pique-niquer au gré du parcours dans deux abris prévus à cet effet. Le parcours est ouvert pour tous (famille, école, groupe). Les chemins sont enherbés, prévoyez donc des chaussures adéquates par temps humide
- **Visite** : les visites guidées sont possibles uniquement si le groupe est très motivé et intéressé. L'idéal est de contacter le Gal Culturalité pour organiser une visite accompagnée et, éventuellement, avec l'agriculteur

### Joël Lambert

Pionnier de l'agriculture biologique, Joël a développé une ferme diversifiée qui est basée sur les principes de durabilité : légumes frais, élevages, circuit court, liens avec les citoyens...

### La Ferme

- **Agriculture bio** : les principes de l'agriculture bio sont mis en pratique au cœur de la ferme depuis plus de 20 ans
- **Légumes frais et locaux** : une grande gamme de légumes frais sont cultivés avec soin sur leurs terres
- **Elevage et cultures** : élevage de vaches, de cochons et de poulets à cotés des cultures alimentaires et fourragères
- **Vente directe** : vente des légumes frais et de colis de viande directement à la ferme et via des groupements d'achats citoyens



Chavée aux lapins 12  
1350 Orp-Jauche



De mai à septembre  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : enfants,  
étudiants et  
adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 10 personnes



**Ferme Sainte Barbe**  
Joël Lambert  
019 63 22 85

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be

## Le Panier de Demeter

# Le Panier de Demeter



## Maraîchage | Fruits | Biodynamie

### Animation

- **Accueil** : explication de l'activité : le micro-maraîchage, le métier de maraîcher et des méthodes de production telles que la biodynamie, les engrais naturels (fumure, purins, couverts), les associations de cultures, les rotations, la biodiversité...
- **Visite** : l'animation se fait en direct au champ
- **Dégustation** : selon la saison dégustez les légumes du champ

### Bernard Truyen

La culture de fruits et légumes en biodynamie représente pour Bernard et Nancy un tout harmonieux : prendre soin de la terre et produire des légumes sains, savoureux et frais !

### La Ferme

- **Maraîchage** : sur 25 ares, une grande diversité de légumes, des variétés anciennes, savoureuses et résistantes
- **Biodynamie** : bien plus que le bio, suivre les principes biodynamiques par les cycles lunaires, des préparations à base de plantes pour nourrir le sol et soigner les plantes
- **Saison et local** : nous ne vendons que les légumes que nous cultivons, découvrez chaque saison et ses saveurs
- **Fraîcheur** : tous les produits sont cueillis à la demande directement au champ



Rue Warichet 4  
1350 Marilles



De juin à septembre  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics :  
étudiants et  
adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Max. 10 personnes



**Panier de Demeter**  
Bernard Truyen  
0473 18 22 83

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## La Ferme du Ponceau



Elevage | Grandes cultures | Produits laitiers

### Animation

- **Accueil** : élevage bovin laitier et viandeux, création de produits laitiers et gestion des grandes cultures
- **Visite** : des bâtiments et des parcelles pour découvrir la diversité des cultures
- **Dégustation** : possibilité de déguster les glaces si c'est prévu à l'avance

### Aurélié Flabat et Thibaut Desmet

Au cœur de cette ferme, le métier se transmet de génération en génération. Aurélié et Thibaut sont présents aux côtés de Françoise et José pour gérer cette ferme dans les règles de l'art

### La Ferme

Les cultures et l'élevage de vaches laitières et viandeuses sont indissociables de l'activité de création de produits locaux de qualité, vendu en direct à la ferme :

- **Grandes cultures** : tous types de cultures, dont l'orge brassicole qui est utilisé à la Brasserie Valduc-Thor
- **Elevage laitier** : création de produits laitiers artisanaux de qualité ; glaces aux saveurs variées, fromages au lait battu, beurre, yaourts, ...
- **Elevage viandeux** : vente de colis de viande sur réservation de vache issue de la ferme **Petit élevage de ferme** : poules, ânes ...

Possibilité de visite avec la Brasserie Valduc-Thor (n°13)



Rue du Ponceau 47  
1360 Perwez



De juin à septembre  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : enfants,  
étudiants et  
adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 10 personnes



Ferme du Ponceau  
Thibaut Desmet  
0476 67 50 87

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## L'histoire d'Anthony | Perwez



### Safran

#### Animation

- **Visite** : découverte de la safranière accompagnée d'explications sur cette culture inédite  
En septembre-octobre c'est la période de la floraison !
- **Dégustation** : découverte des produits safranés. Produits au choix à déguster selon vos goûts et votre budget !



Rue du bois du buis 2  
1360 Perwez



De septembre à mi-nov.  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : étudiants et  
adultes

#### Anthony Minet

Anthony Minet et sa compagne vous accueillent sur leurs terres pour découvrir la culture du Safran, l'épice la plus rare au monde aussi appelée l'Or Rouge : c'est à Perwez !



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 10 personnes

#### La Ferme

- **Production de Safran** : depuis 2011, Anthony a fait de sa passion un véritable savoir faire, produire du safran, le fruit d'années de recherches et d'expérimentations.  
La production de safran est entièrement naturelle, sans engrais ni produits chimiques.
- **Production de Bière** : une bière blanche légère et safranée vous fera découvrir la qualité incroyable de ce Safran wallon ; « La 4 Pistils »
- **Produits dérivés** : fromage de chèvre au safran, riz au lait...



L'histoire d'Anthony  
Anthony Minet  
0473 77 47 13

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be

## Apiculteur Docquir

### Apiculteur Charles Docquir



### Miel | Abeilles | Apiculture

#### Animation

- **Visite** : découverte du monde des abeilles et de la production du miel, une passion qui se découvre face à la ruche où les abeilles travaillent de manière très organisée
- **Dégustation** : découverte de miel toutes fleurs et de miel typique de certaines essences fruitières et mellifères

#### Charles Docquir

Charles Docquir est apiculteur dans l'âme, prêt à vous parler des abeilles pendant des heures entières avec une vision éclairante sur le monde des abeilles et la production de miel

#### Apiculture

- **Charles Docquir** est apiculteur depuis 1999. Il est aujourd'hui apiculteur artisan qui prend soin d'environ 150 ruches. Bien plus qu'un passe temps, c'est tout un art au service des abeilles et de la biodiversité !
- **Découverte du monde des abeilles** : organisation en société, production de miel artisanal de qualité et importance pour la biodiversité.



Rue René Sacré 26  
1367 - Ramillies



De juin à septembre  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics :  
étudiants et  
adultes



A discuter  
Min. 10 personnes



Charles Docquir  
081 87 89 24

Gal Culturalité  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## Brasserie Valduc-Thor



### Bière locale | Brasserie artisanale | Circuit court

#### Animation

- **Visite** : découverte de la brasserie, des étapes de fermentation et de l'art de brasser de manière artisanale une bière belge de tradition
- **Dégustation** : un maître brasseur assurera la visite guidée de la brasserie avec comme récompense, la dégustation des bières

#### Antoine Limbourg et Peter Gerard

Une passion : faire découvrir des créations de bières inédites en valorisant les matières premières locales et en restant dans une optique durable et respectueuse de l'environnement !

#### La Brasserie

- **Brasserie** : c'est dans le hameau du Ponceau que la brasserie Valduc-Thor a décidé d'installer ses cuves. La passion, au cœur de leur projet s'insère dans une optique sociale, environnementale et de durabilité.
- **Bières** : ils brassent de manière artisanale 5 bières de tradition belge et une bière saisonnière en édition limitée.
- **Coopérative** : près de 100 coopérateurs, véritables ambassadeurs de leur brasserie, les soutiennent activement dans ce projet de brasserie artisanale

Possibilité de visite avec la Ferme du Ponceau (n°10)



Rue du Ponceau 38  
1350 Perwez



Toute l'année  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics :  
étudiants et  
adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 10 personnes



**Brasserie Valduc**  
Antoine Limbourg  
0483 01 08 99

**Gal Culturalité**  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## Brasserie de Jandrain-Jandrenouille



### Bière locale | Brasserie artisanale | Circuit court

#### Animation

- **Visite** : découvrez les secrets de l'art de brasser près de chez vous à la brasserie de Jandrain-Jandrenouille dans le cadre d'une visite des installations et de l'histoire du projet
- **Dégustation** : découvrez 3 bières artisanales brassées par leurs soins dans l'ancienne grange de la ferme

#### Alexandre Dumont

Passionné de bière, Alexandre Dumont a développé un art de brasser extraordinaire, donnant naissance à des bières artisanales au goût unique !

#### La Brasserie

- **Brasserie** : en 2007, la ferme de la Féculerie à Jandrain-Jandrenouille est transformée en brasserie
- **Bières** : le premier produit de la brasserie vit le jour, la IV Saison, savant dosage de savoir-faire traditionnel, d'orge brassicole belge et de déclinaison de houblons amérisants et aromatiques. Dans la foulée, apparaissent la V Cense et la VI Wheat, bières issues dans la filiation de la IV Saison
- **Brassage à façon** : brasser pour un projet particulier dans un souci de rapprocher le monde de la brasserie des consommateurs est possible



Rue de la Féculerie 32  
1350 Jandrain



Toute l'année  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : étudiants et  
adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 10 personnes



**Brasserie de J-J**  
Alexandre Dumont  
0475 71 45 35

**Gal Culturalité**  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



L'herbiériste



## Bière locale | Brasserie artisanale | Circuit court

### Animation

- **Visite** : découverte de la brasserie où Philippe Kopp brasse ses bières à base de plantes aromatiques dont lui seul a le secret. visite de Fungaia sur demande (site partagé par plusieurs artisans locaux)
- **Dégustation** : découvrez 3 bières artisanales aromatiques

### Philippe Kopp

Philippe brasse avec art des bières bio aromatisées aux plantes afin de faire découvrir ou redécouvrir les arômes de plantes parfois méconnues ou oubliées !

### Les bières

- **La Phrodisiaque** : une blanche rosée étonnante sans fruit et peu sucrée. Avec du gingembre, du ginseng, du girofle et de l'hibiscus.
- **La Spirine** : une blonde au seigle et à la reine des prés, une fleur riche en aspirine naturelle.
- **L'Amère Nature** : IPA aux fleurs de sureau et grande absinthe.

Possibilité de visite avec les 3 p'tits choux (n°7)



Rue de la Maison du  
Bois 33  
1370 Mésin



Toute l'année  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : étudiants et  
adultes



A discuter selon  
la formule choisie.  
Min. 10 personnes



**L'Herbiériste**  
Philippe Kopp  
0488 84 22 60

**Gal Culturalité**  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



## Brasserie Cubus



### Bière locale | Brasserie artisanale | Circuit court

#### Animation

- **Visite** : les portes de la Brasserie Cubus vous sont ouvertes sur rendez-vous pour venir découvrir la passion de la bière, l'art de brasser et les recettes uniques qu'ils ont créés, développés, concoctés
- **Dégustation** : dégustation des bières et découverte des arômes qui la composent

#### Patrick Watteyne

Passionné par la bière et le brassage, Patrick a commencé à se former pour créer une gamme de bières Cubus dont chaque recette est unique et savoureuse...

#### La Brasserie

- **Brasserie** : une microbrasserie située au cœur du petit village de Sart-Risbart, dans l'entité d'Incourt, en Brabant Wallon. Toute la production artisanale est réalisée sur place où ils brassent la gamme de bières «Cubus»
- **La Cubus** : cette bière de dégustation est une bière blonde triple belge refermentée en bouteille qui titre 8,4% alc. Ronde, avec du corps, douce, et avec de fins arômes floraux et d'agrumes, elle ne contient que les ingrédients naturels de base. Aujourd'hui, existent également la gamme des petites soeurs aux arômes variés!



Rue Alphonse Robert 88  
1315 Sart-Risbart



Toute l'année  
AM ou PM



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : étudiants et  
adultes



A discuter  
Min. 10 personnes



**Brasserie Cubus**  
Patrick Watteyne  
0473 93 23 72

**Gal Culturalité**  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be



Agripédi@bw

## Espace Agripédi@bw



Agriculture | Elevage



### Animation

- **Accueil** : Découverte de l'élevage wallon et des spécificités du Brabant wallon au travers de l'espace Agripédi@bw
- **Visite** : Visite du centre d'insémination hébergeant des taureaux reproducteurs Association Wallonne des Eleveurs (awé groupe)

### Association wallonne des éleveurs (Awé)

L'awé groupe est une association faite par les éleveurs pour des éleveurs. Elle propose un encadrement professionnel pour pousser chaque exploitation vers le haut. Elle entend également contribuer à renouer le lien entre le monde de l'élevage et le grand public.

### Agripédi@bw

- Une exposition didactique sur le thème de l'élevage et de l'agriculture en Brabant Wallon, en lien avec notre société
- Un parcours qui aborde de nombreuses thématiques étudiées dans le cours scientifique ou d'analyse du milieu dans le dernier cycle primaire et en secondaire
- Une visite ludique et pédagogique, mêlant réflexions, esquisses humoristiques, scientifiques et historiques
- Un carnet pédagogique pour les enseignants et la bande dessinée «Les 24 heures de Franck au champ» pour les enfants et les adolescents.



Ch. de Bruxelles 416  
1300 Wavre



Toute l'année sur RDV  
uniquement



1 demi-journée  
environ 2h sur place



Publics : pour les  
jeunes de 10 à 18 ans



Gratuit  
Min. 15 personnes



**Awé groupe**  
083/23 06 42  
info@agripediabw.be  
www.agripediabw.be

**Gal Culturalité**  
Quentin Triest  
010/24 17 19  
qt@culturalite.be

# Un réseau de Fermes Accueillantes 2020



Céréales



Produits laitiers



Agriculteurs



Visite



Elevage



Traction



Maraîchage



Engrais verts



Petit élevage



Brasserie



Apiculteur



Fruitiers



Des rencontres qui éveillent vos 5 sens et votre curiosité !  
Découvrir - rencontrer - expérimenter - goûter - déguster



Ce projet de Fermes accueillantes est porté par le Gal Culturalité en vue de faire connaître le métier d'agriculteur et les enjeux actuels et à venir de l'agriculture au cœur de la Hesbaya brabançonne.