

*Plus Nature*

**100%  
TERROIR**

CAP SÛRE-ANLIER

# **SOMMAIRE**

- p. 5-7 Boucheries-Charcuteries*
- p. 9-12 Boulangeries*
- p. 15-17 Nos bières et autres boissons alcoolisées*
- p. 19 Chocolats*
- p. 20 Tisanes*
- p. 21 Escargots et Biscuits*
- p. 23-25 Farines et céréales*
- p. 27-29 Fruits et légumes*
- p. 29 Jus de fruits*
- p. 31 Pâtes*
- p. 33 Miel*
- p. 35-36 Produits laitiers*
- p. 37 Truites*
- p. 39-42 Colis de viande*
- p.42 Oeufs*
- p. 43 Savons*
- p. 44 Marchés de terroir et autres*
- p. 45-46 Magasins de terroir*
- p. 46 Vendeurs ambulants*
- p.46 Distributeur à la ferme*
- p.46 Vente en ligne*





***Cap Sûre - Anlier,  
terre de traditions, d'authenticité et de goût.***

*Les paysages de notre région ont été depuis toujours modelés par une agriculture extensive, pour laquelle le temps et l'espace sont gages de qualité. De même, nos villes, villages et hameaux sont autant d'espaces où nos artisans et producteurs proposent à chacun de découvrir la richesse et la diversité de leur production.*

*Au travers de ces quelques pages, nous vous invitons à les découvrir, à les mettre au défi de votre palais, à les apprécier, et à les faire connaître ; ils le méritent !*

*Derrière chaque produit, derrière chaque saveur, se cachent le labeur de nos agriculteurs et de nos artisans, mais aussi leur volonté de vous émerveiller, de vous surprendre, de vous donner l'envie de revenir, chez nous, chez eux.*

*Partez donc à la découverte de la saveur de notre terroir, mettez-la dans votre assiette, et appréciez le plaisir de goûter l'Ardenne... autrement !*

*Stéphane Gustin  
président de la Maison du Tourisme Cap Sûre-Anlier*



**BOUCHERS  
CHARCUTTIERS**

# JAMBON D'ARDENNE ET PÂTÉ GAUMAIS

## **Spécialités régionales, un savoir-faire local !**

Vous trouvez sur les étals de nos artisans les inconditionnels boeuf, porc et agneau dans toutes les découpes : rôti, steak, entrecôte et autre gigot.

Les volailles de la ferme et les gibiers sont aussi de la partie.

Quelle que soit la période de l'année, la boucherie prépare des charcuteries et des salaisons selon les recettes familiales et parfois ancestrales.



Véritable marque de fabrique de l'Ardenne, les salaisons donnent naissance à des denrées que beaucoup nous envient (saucissons, lards, jambons fumés).

On ne peut évoquer les salaisons sans parler du **jambon d'Ardenne**, un des produits phares du terroir wallon, obtenu, comme les grands crus, avec des méthodes spécifiques. Le microclimat ardennais et ses phénomènes saisonniers de température, d'humidité, de circulation d'air frais et humide sont indispensables à l'harmonie de la maturation et du séchage de ce produit.

Déguster une tranche de jambon d'Ardenne, c'est découvrir une personnalité unique, un caractère fort et tendre à la fois, un peu comme l'est l'Ardennais.

Si l'Ardenne a son jambon, la Gaume possède quant à elle son pâté, véritable patrimoine gastronomique de Gaume, issu de la tradition des tourtes couvertes, **le pâté gaumais** se garnit de morceaux de viande de porc mariné dans un mélange de vinaigre, de vin blanc sec et d'oignons. Le tout est aromatisé avec des herbes et épices qui poussent dans ce petit coin de Provence belge.



### LES DÉLICES DE LA SÛRE

Depuis l'ouverture d'une boucherie en 1925 dans le centre de Vaux-sur-Sûre, l'entreprise évoluera vers le commerce et l'abattage de porcs. En 1992, Jean-Pol Hartman désire se diversifier. Une nouvelle chaîne de jambons séchés et fumés voit le jour : les '**Délices de la Sûre**'.



**Possibilité de visite pour groupe (min 20 p.)**

Etablissements Hartman

Chaussée de Neufchâteau, 71 6640 Vaux-sur-Sûre

+ 32(0)61/25.00.80 [www.etchartman.be](http://www.etchartman.be)

+ 32(0)61/25.52.36 [ets.hartman@skynet.be](mailto:ets.hartman@skynet.be)

## HABAY



### **SALAISONS THOMAS**

Rue de Neufchâteau, 2 6720 HABAY-LA-NEUVE  
+32(0)63/42.21.39  
[www.salaisonsthas.be](http://www.salaisonsthas.be)



### **LA MAISON DU BOUCHER**

Rue du 24 août, 36 6724 HOUEMONT  
+32(0)63/37.09.34  
[www.lamaisonduboucher.be](http://www.lamaisonduboucher.be)



## LÉGLISE



### **BOUCHERIE MARTIN**

Rue de la Gare, 41 6860 MELLIER  
+32(0)63/22.99.39



## MARTELANGE



### **BOUCHERIE SCHMIT**

Rue des Bouchers, 2 6630 MARTELANGE  
+32(0)63/60.01.33



## NEUFCHÂTEAU



### **BOUCHERIE KEIRSE**

Chaussée de la Braquenièrre, 33  
+32(0)479/68.20.85



## NEUFCHÂTEAU



### **BOUCHERIE SPAR**

Avenue de la Gare,45 6840 NEUFCHÂTEAU  
+32(0)61/27.10.76



### **BOUCHERIE FAGNERAY**

Rue Lucien Burnotte, 41 6840 NEUFCHÂTEAU  
+32(0)61/27.70.90



### **BOUCHERIE LAPRAIRIE**

Chemin de la Tere Franche, 20 6840 SEMEL  
+32(0)61/22.52.34 [www.boucherielaprairie.be](http://www.boucherielaprairie.be)



## VAUX-SUR-SÛRE



### **BOUCHERIE AU CHAMP DES POULES**

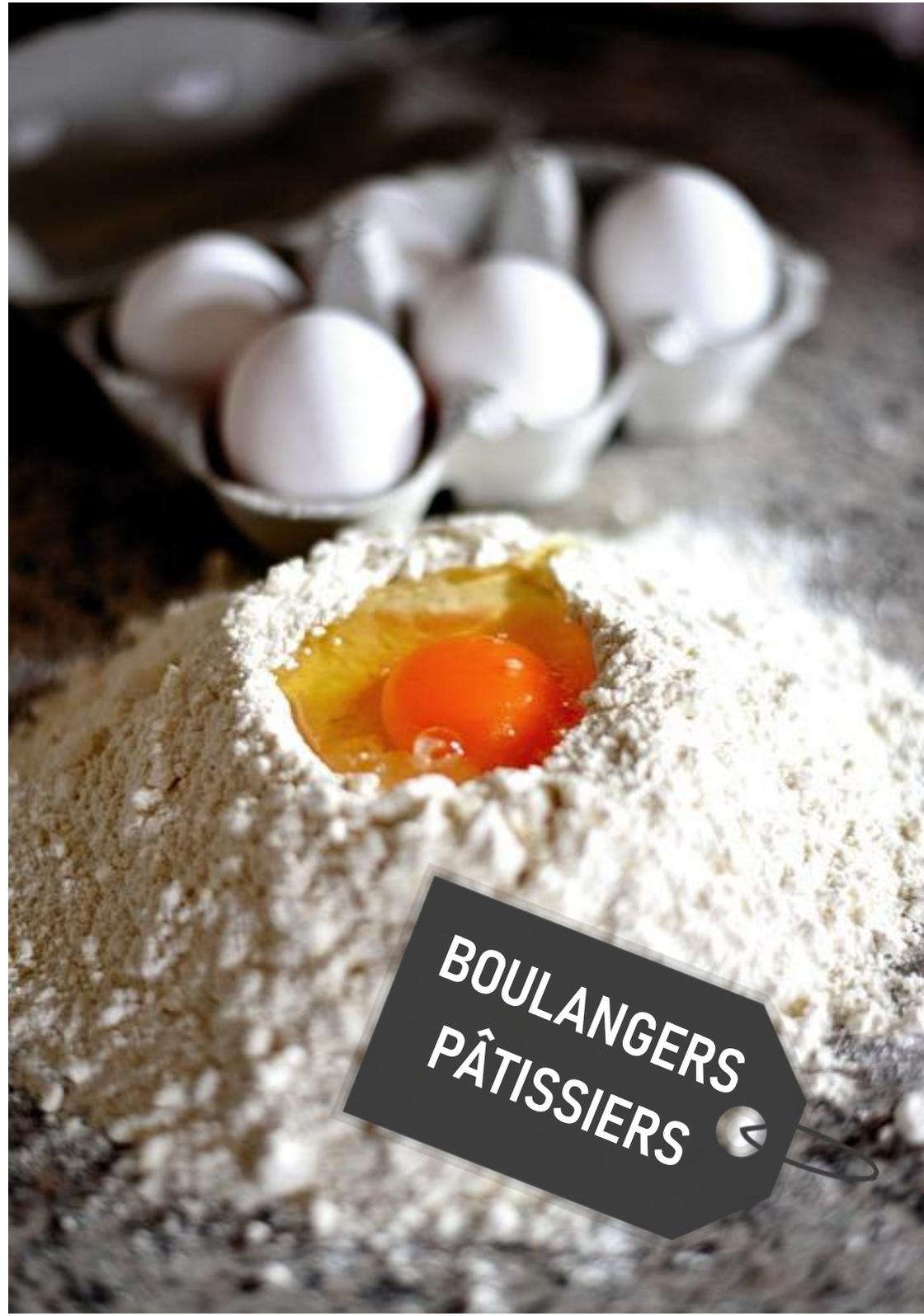
Rue Champ des poules, 1 6640 BERCHEUX  
+32(0)472/52.63.49



### **BOUCHERIE DUMONT THOMAS**

Chaussée de Neufchâteau, 35 6640 VAUX-SUR-SÛRE  
+32(0)61/25.52.15 [boucherie.dumont@hotmail.com](mailto:boucherie.dumont@hotmail.com)





**BOULANGERS  
PÂTISSIERS**

## HABAY



### ***BOULANGERIE BITAINE***

Rue de Bologne, 3 6720 HABAY-LA-NEUVE  
+32(0)63/38.61.64  
www.bitaine.be



### ***BOULANGERIE DEMARET***

Rue Emile Baudrux, 22 6720 HABAY-LA-NEUVE  
+32(0)63/42.21.79



### ***ATELIER PONSARD***

Rue du Faubourg, 3 6724 HOUEMONT  
+32(0)63/ 38.85.98

## LÉGLISE



### ***AU CHANT DU PAIN***

Rue de Luxembourg, 28 6860 LÉGLISE  
+32(0)63/23.27.91



### ***LA BOULANGERIE DE LÉGLISE***

Rue de Luxembourg, 60 6860 LÉGLISE  
+32(0)494/26.34.20



## MARTELANGE



### **BOULANGERIE KERGER**

Route de Bastogne, 1 6630 MARTELANGE  
+32(0)63/60.01.52



### **BOULANGERIE STOUVENAKER**

Route de Bastogne 3 6630 MARTELANGE  
+32(0)63/30.01.57 [www.patisserie-stouvenaker.com](http://www.patisserie-stouvenaker.com)



## FAUVILLERS



### **BOULANGERIE MOULIN DE HOLLANGE**



Route de la Strange, 87H 6637 FAUVILLERS  
+32(0)61/26.68.76 [www.moulindehollange.be](http://www.moulindehollange.be)

Délicieux pain blanc ou gris d'épeautre cuit sur pierre ou sur platine, aux parfums subtils et aux arômes délicats.

Sur commande:

au Moulin de Hollange



au marché fermier de Han (vendredi soir)  
(voir aussi page 25 farines)



# NEUFCHÂTEAU



## **BOULANGERIE COLLIN**

Rue L.Burnotte, 3 6840 NEUFCHÂTEAU  
+32(0)470/07.39.15



## **BOULANGERIE MAURY**

Rue Lucien Burnotte, 19 6870 NEUFCHÂTEAU  
+32(0)61/46.43.72



## **BOULANGERIE RICHARD**

Chaussée de Bastogne, 39 6870 LONGLIER  
+32(0)61/41.27.08



## **BOULANGERIE DE LA FERME DE L'ABREUVOIR**

Rue de l'abreuvoir, 12  
6840 TOURNAY



+32(0)498/05.13.01 [www.lafermedelabreuvoir.be](http://www.lafermedelabreuvoir.be)

Simon est **paysan-meunier -boulangier**.

Il maîtrise toute la chaîne de production depuis le grain jusqu'au pain. Il organise son temps de travail entre des activités liées à la production de céréales (épeautre et seigle), à la meunerie et à la fabrication du pain.

Il pratique une agriculture respectueuse de la terre et de l'environnement : travail du sol sans labour, pas de pesticide, fongicide ou insecticide, pas d'additif dans la farine. La fabrication de pain se réalise principalement à la main, exclusivement à base de levain naturel avec une cuisson au feu de bois sur sol de pierre.



Dépôt : épicerie du centre Neufchâteau

**coup de  
COEUR**

## VAUX-SUR-SÛRE



### **BOULANGERIE BERNARD**

Chaussée de Neufchâteau, 32 6640 VAUX-SUR-SÛRE  
+32(0)61/25.52.55



### ***Pour en savoir plus.....***

*Vos trouverez ci-dessous les contacts de nos partenaires qui œuvrent au quotidien pour le développement, la mise en valeur et la promotion de nos produits de terroir, de nos producteurs et artisans.*

#### **PARC NATUREL HAUTE-SÛRE FORÊT D'ANLIER**

Le parc naturel aide à la promotion des produits agricoles issus de son territoire. Pour ce faire, un travail de fond est mené . [www.parcnaturel.be](http://www.parcnaturel.be)

**ADL LÉGLISE-FAUVILLERS-MARTELANGE-VAUX-SUR-SÛRE** [www.adl-lfmv.be](http://www.adl-lfmv.be)



**ADL TINTIGNY-HABAY-ETALLE** [www.adletalletintignyhabay.be](http://www.adletalletintignyhabay.be)



**ADL NEUFCHÂTEAU**





**NOS PRODUITS  
DU TERROIR**



**NOS BIÈRES**  
& autres  
boissons alcoolisées

# BIÈRES ARTISANALES

## Brasserie Artisanale de Rulles

Rue Maurice Grevisse, 36 6724 RULLES



+32(0)63/41.18.38 [www.brassriederulles.be](http://www.brassriederulles.be)

[info@larulles.be](mailto:info@larulles.be)



Rulles Blonde 7°  
Rulles Brune 6.5°  
Rulles Triple 8.4°  
Rulles Estivale 7°  
Rulles Holy Hops Circus 4.6°  
Rulles Houblon sauvage 4.9°  
Rulles Grande Dix 10° (33cl)  
Rulles Pils 4.8° (33cl)  
Rulles Stout Rullquin 7°  
Rulles Impériale 21 7.5°  
La 23 ème 3.6°

[Bières de saison](#)



( voir p 24 )

Visite guidée sur rendez-vous : [visite@larulles.be](mailto:visite@larulles.be) 7€/p. min. 10 p.

## Brasserie Héritage

Rue du Luxembourg, 50 6860 LÉGLISE



+32(0)476/04.40.65 [www.brasserie-heritage.be](http://www.brasserie-heritage.be)

[info@brasserie-heritage.be](mailto:info@brasserie-heritage.be)



Tante Bobo - bière de saison 5.2%  
Tonton Bidouille - triple 7.7%  
Cousin Geek - IPA 3.6%  
Cousine Délurée 5.7%  
Mamy Gâteau 9% (édition annuelle limitée)



Ateliers zythos



Visites de la brasserie sur rendez-vous



En vente sur le Marché du terroir de Léglise, à la Maison du Tourisme à Neufchâteau

Vente sur place  
les mardis  
de 17h30 à  
19h30

# BIÈRES ARTISANALES

## **Brasserie des coccinelles**

Rue de Saint-Hubert, 201 6640 MORHET



+32(0)479/21.23.18 [mbcoccinelles@gmail.com](mailto:mbcoccinelles@gmail.com)



- La Morhette au clair de lune 5,9%  
(brune équilibrée entre houblons et malts spéciaux)
- La Morhette au soleil 6%  
(blonde au teint cuivré)
- La Morhette sur l'eau 4,7%  
(blonde aux arômes de sureau)  
(uniquement disponible à la brasserie)

## **Brasserie du Soquet**

Grand-route, 91A 6640 VAUX-SUR-SÛRE

+32(0)494/35.05.09 [info@brasserieusoquet.be](mailto:info@brasserieusoquet.be)



- La Big V (blonde IPA 6,2%)
- La Verrat (ambrée 7,5%)



## BIÈRES À FAÇON

### **Les bières de JeanChris**

Rue de l'hôtel de ville, 18 6720 HABAY-LA-NEUVE

+32(0)63/57.29.00 [www.jeanlechocolatier.be](http://www.jeanlechocolatier.be)



Jean le Chocolatier, c'est avant tout du chocolat, mais aussi une sélection de bières originales, à déguster avec ou sans chocolat.

Fruits du savoir-faire et de l'originalité, les bières de Jean et de Chris ne manqueront pas de vous surprendre et de vous séduire.

Laissez-vous emporter par les subtils mélanges de saveurs et d'arômes de véritables bières de pays.

Jean se joint à la fondation « BIEN » (Bières Industrielles Ennuyeuse, Non!)

## BIÈRE À ÉTIQUETTE

### **La Tchesté**

La Cuvée du Tchesté est une bière brune, à haute fermentation titrant 8,5 degrés, non filtrée et légèrement sucrée à la cassonade.

Brassée à Houffalize.



Disponible à la Maison du tourisme CAP Sûre-Anlier



## ET AUTRE BOISSON ALCOOLISÉE

### **La rainette (maitrank)**

Boisson alcoolisée artisanale

à base de vin blanc aromatisée à l'aspérule

[www.larainette.be](http://www.larainette.be)





**CHOCOLAT  
&  
BISCUITS**



## JEAN LE CHOCOLATIER

Rue de l'hôtel de ville, 15 36 6720 HABAY-LA-NEUVE

+32(0)63/57.29.00 [www.jeanlechocolatier.be](http://www.jeanlechocolatier.be)

[info@jeanlechocolatier.be](mailto:info@jeanlechocolatier.be)



L'artisan Jean le chocolatier produit des chocolats.

**Bean-to-Bar** ( de la fève à la tablette) blancs, noirs, au lait ou au thé, à la coriandre, au gingembre, au cumin et bien d'autres.

Il propose aussi des pâtes à tartiner, des confitures, des sorbets, des bières et d'autres délices assortis.



Ateliers découvertes « Bières et découvertes »  
sur rendez-vous les jeudis soirs +/- 2h30



## **LES TISANES DE LA STRANGE**

**Assenois, 25 6640 VAUX-SUR-SÛRE**

**+32(0)479/06.51.70 [isabelle@lestisanesdelastrange.be](mailto:isabelle@lestisanesdelastrange.be)**



Isabelle est diplômée en herboristerie .

Elle produit des plantes aromatiques et médicinales dans sa propriété à Assenois.

Réalisation de tisanes simples et composées de condiments séchés pour la cuisine et de sirops concentrés à base de plantes à ajouter aux boissons.



Vente essentiellement en circuit court. Isabelle est présente sur certains marchés :  
Marché aux plantes du 15 août à Fauvillers,  
certains marchés du terroir de Martelange,  
Neufchâteau, lors des marchés de Noël de Warnach,  
Vaux-sur-Sûre, Bastogne.



## **FERME HÉLICICOLE ET BISCUITERIE DION**

**6860 LÉGLISE**

**+32(0)63/43.36.54 [nathalie.thierrydion@skynet.be](mailto:nathalie.thierrydion@skynet.be)**



### **Transformation d'escargots de petits gris Biscuits à base de produits naturels.**

Toutes les préparations sont fabriquées à l'ancienne, selon des recettes personnelles, traditionnelles et artisanales.



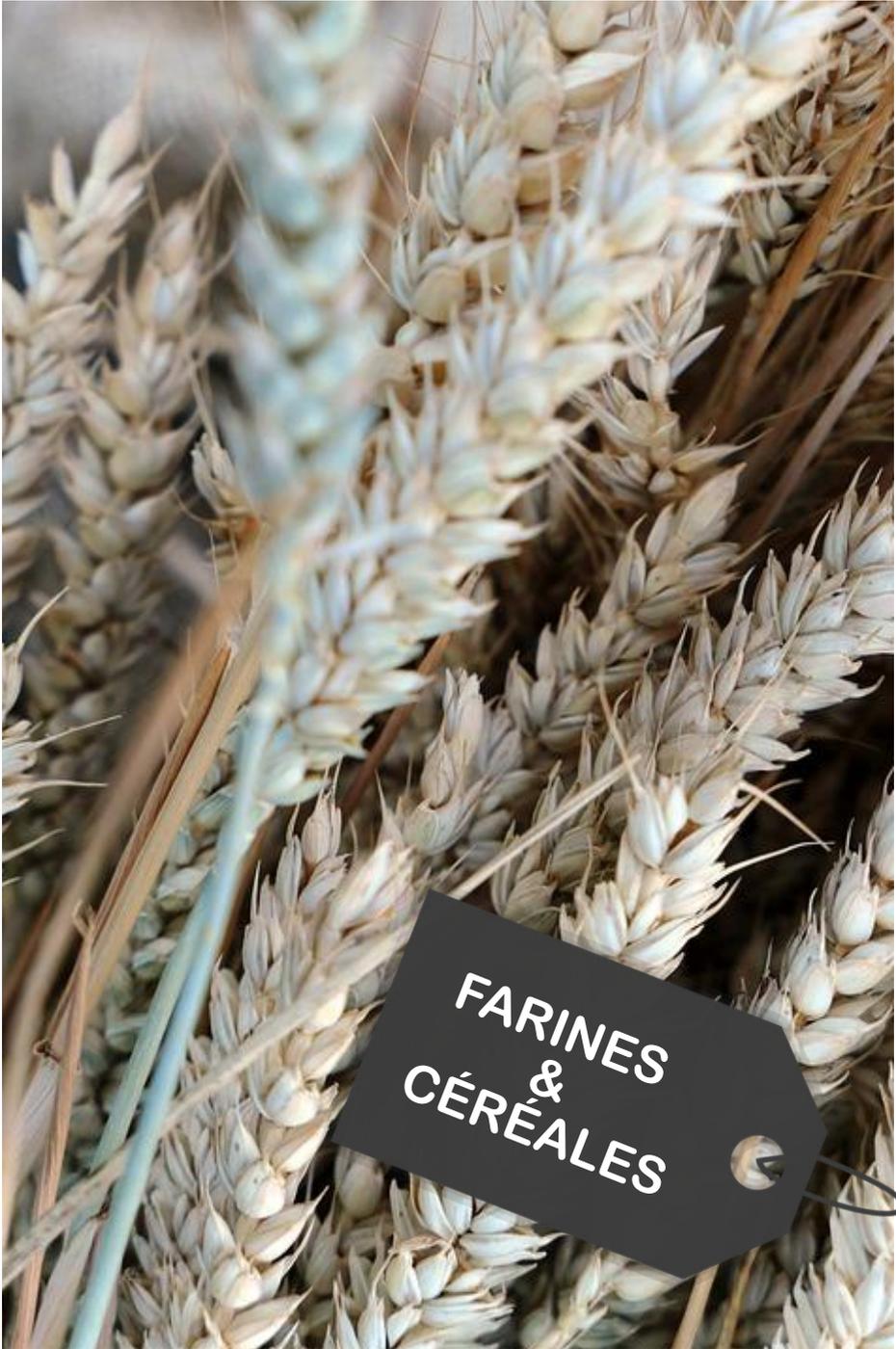
### Poêlée d'escargots aux noisettes

*Ingrédients : escargots, noisettes, échalote, crème fraîche, sel, poivre du moulin, poivre de Cayenne, vin blanc sec ( Pinot gris d'Alsace ou vin blanc sec de Touraine ).*

*Grillez les noisettes. Faites réduire 200 ml de vin avec l'échalote émincée. Déglacez les noisettes avec la réduction d'échalotes et ajoutez-y les escargots égouttés. Epaissez avec 200 ml de crème et ensuite assaisonnez.*



*Sur les marchés publics ou de terroir en province de Luxembourg*



## ÉPEAUTRE D'ARDENNE

*Groupement de producteurs ayant pour objectif de cultiver des variétés d'épeautres véritables (=non-hybridées avec du froment), locales et respectueuses de l'environnement. Il est porté par les agriculteurs et soutenu par le Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier sous une marque collective :*



**L'épeautre est une céréale rustique d'hiver.**

**Il a de faibles besoins en fertilisation.**

**Semé en automne, il a besoin de période de froid pour se reproduire et produire des grains.**

**Il est récolté de fin juillet à début août.**

**Il s'adapte bien aux sols pauvres et froids de l'Ardenne.**

**Presque disparu d'Europe, il a toujours été cultivé en Wallonie.**



Céréale vêtue, son grain reste dans sa balle (ou enveloppe) après la récolte. Ce qui la protège des maladies. L'épeautre se prête bien à des modèles de culture différenciée avec peu de produits chimiques.

L'épeautre a une forte qualité nutritionnelle.

En plus de l'utilisation du grain dans l'alimentation humaine :

- La balle sert de rembourrage pour des coussins.
- Le grain, la balle et les sous-produits de la mouture sont utilisés dans l'alimentation animale.
- La paille forme la litière pour les animaux.

### **LE SENTIER DE L'ÉPEAUTRE**

Au départ de la ferme de Habaru (Léglise) et inclus dans la « Balade du pays d'Assenois », ce parcours vous permet de découvrir 6 panneaux didactiques sur la culture de cette céréale.



# Des producteurs engagés



## La Ferme des Mèlèzes

**Marc Dolisy**

Rue de la Rochette, 68

6723 Habay-la-Vieille

+32(0)474/74.72.88

Production : farine et épeautre perlé, légumes.

## La Ferme de l'Abreuvoir

**Simon Menot**



Rue de l'Abreuvoir, 12

6840 Tournay (Neufchâteau)

+32(0)498/05.13.01

Production : pains au levain.



## La Ferme de Habaru

**Danielle et Philippe Belche-Leyder**



Habaru, 12

6860 Habaru (Léglise)

+32(0)495/50.30.74

Production : farine et épeautre perlé, viande de bœuf et œufs.

## La Fourchette

**Cindy et Bruno Denis-Asselborn**

Rue du Prévôt, 56

6637 Hotte (Fauvillers)

+32(0)63/21.99.86

Production : farine et épeautre perlé, colis de bœuf et d'agneau.



### **L'Epeautre d'Ardenne, c'est :**

- La farine pour pain ou gâteau
- Du grain à consommer après cuisson chaud (risotto, gratin, ...) ou froid (salade, taboulé, galettes d'épeautre ...)
- Du pain

- Une bière la Rulles épeautre (2020)

#### **Disponible**

- Chez les producteurs
- Sur les marchés de terroir
- Dans les boutiques de terroir

### **La Rulles Épeautre**



Bière blonde brassée à partir de malt d'orge belge et d'épeautre d'Ardenne dont leur origine illustre la volonté de la brasserie artisanale de Rulles de travailler en circuit-court. En plus de la fraîcheur, l'épeautre apporte des saveurs de pain et de biscuit. (voir p 15)

**[WWW.EPEAUTREDARDENNE.BE](http://WWW.EPEAUTREDARDENNE.BE)**

## FARINE DE LA FERME DU BAS ROTEUX

Rue Saint-Donat,23 6640 VAUX-SUR-SÛRE

+32(0)496/23.70.43



<https://wallux.com/act/la-ferme-du-bas-roteux/6407>



La farine de la « Ferme du Bas Roteux » est issue d'une production agricole BIO certifiée Certisys, d'une transformation artisanale par un moulin à eau et d'une vente à la ferme et épiceries bio locales. Nous commercialisons donc de la farine blanche en 1, 3 et 5 kg, de la grise en 1, 3 et 5 kg, de l'intégrale en 500gr et 1kg, du petit son en 1kg, ainsi que l'épeautre perlé et d'autre conditionnement sur demande.

(voir p.31 pâtes)

## FARINES DE HOLLANGE

Route de la Strange, 87 H 6637 FAUVILLERS

+32(0)61/26.68.76 [www.moulindestrange.be](http://www.moulindestrange.be)



Côté meunerie, le Moulin de Hollange est spécialisé dans la production artisanale de farines naturelles d'épeautre et de froment de qualités exceptionnelles.

Fruit d'un véritable savoir-faire meunier, leurs farines sont fabriquées à partir de céréales rigoureusement sélectionnées et sont totalement dépourvues d'additifs afin d'en révéler le goût authentique.

Vous pouvez y trouver :

L'intégrale d'épeautre : farine complète non tamisée

La fleur de froment : farine blanche très raffinée

La fleur d'épeautre : farine blanche très raffinée

La spéciale d'épeautre : farine complète fine mouture



**Tous les sacs de farine du Moulin de Hollange sont accompagnés d'une recette, pour pain blanc ou gris, à réaliser en machine à pain ou «à la main».**

(voir p.10 pains)



Fruits  
&  
légumes



## FERME DE PÂQUES

Rue des combattants, 23 6860 LES FOSSÉS

+32(0)496/89.14.88



Ferme pionnière de l'agriculture biologique en province de Luxembourg qui s'est installée en 1980, avec un troupeau laitier de race Pie Rouge de l'Est (race belge originaire des cantons de l'Est) Depuis 2010, la ferme a cessé de transformer le lait pour se consacrer à la production de légumes. Les légumes sont distribués sous forme de paniers directement à la ferme et dans les points de vente référencés.



Marché du terroir de Léglise

## FERME DE LA GAGIÈRE

Rue de la gagère, 10 6840 TRONQUOY

+32(0)496/74.72.27 <https://fermedelagagiere.wordpress.com>



Travailler la terre le plus respectueusement possible est une priorité pour nous. La terre étant un héritage vital mis à notre disposition le temps d'une vie et que nous transmettons aux générations futures.



Epicerie fine à la ferme

Ouverte : mardi et jeudi de 16h -18h et samedi de 10h à 15h

## FERME DE 2 FONTAINES

Rue des 2 fontaines, 170 6637 TINTANGE

+32(0)472/84.80.95 [www.lafermedes2fontaines.be](http://www.lafermedes2fontaines.be)



C'est dans l'exploitation parentale qu'Anais Henon a installé serres et potager en poursuivant la philosophie familiale, l'agriculture biologique.

Légumes cultivés en pleine terre ou en serre. Le verger, implanté récemment, laisse entrevoir de belles perspectives.



Marché du terroir à Martelange (jeudi après-midi)

Magasin ouvert: ven de 15h à 18.30 et sam de 9h à 13h

## FERME DU CHÂTEAU VERT

Rue de la Rochette, 64 6723 HABAY-LA-VIEILLE

+32(0)63/43.33.04 <http://biovallee.e-monsite.com/>



La Ferme du Château Vert se situe en lisière de la superbe forêt d'Anlier.

On y cultive des légumes bio que vous pouvez acheter sous forme de paniers.

Ces derniers comprennent généralement une ou deux sortes de fruits ou un assortiment de légumes variés de saison.

(voir p 38 colis viande)

## JARDIN DANIEL

Chaussée de Saint-Hubert, 192 6640 VAUX-SUR-SÛRE

+32(0)61/26.66.27



Paniers légumes, présent sur plusieurs marchés du terroir locaux.

## L'CORTY

Rue Haute, 1-2 6640 BERCHEUX

+32(0)72/20.33.10



Vente de légumes de l'agriculture raisonnée et des œufs de poules élevées en pâturage

## SAISONS BIO

Rue de la Rochette, 68 6723 HABAY-LA-VIEILLE

+32(0)63/42.37.49 [www.saisons-bio.be](http://www.saisons-bio.be)



L'exploitation se situe en bordure de la forêt d'Anlier. Savoir-faire, passion du travail de la terre et des semis, cette tradition agricole familiale est poursuivie depuis 2010 dans la production maraîchère et depuis 2013 dans les vergers hautes tiges. L'activité maraîchère ainsi que celle des vergers sont toutes deux certifiées Bio.



Marché BIO de Habay-la-Neuve (samedi matin)

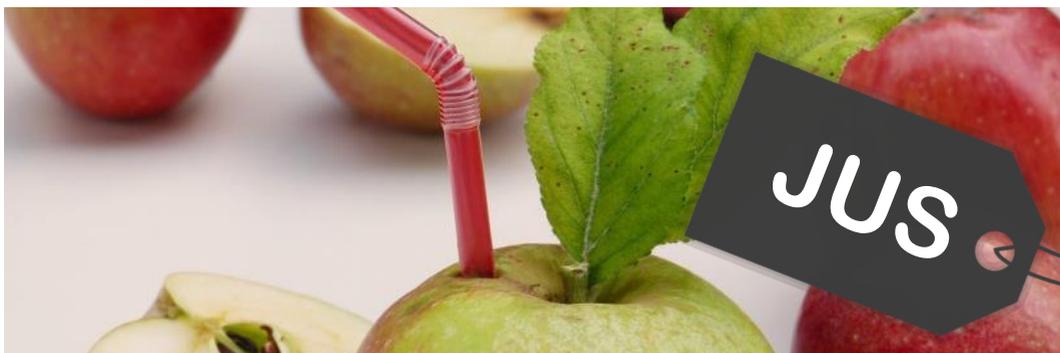
## LE VERGER DE CHOUSIPILOU

Grandru, 1 6640 VAUX-SUR-SÛRE

+32(0)498/52.01.00 [info@choutsiplou.be](mailto:info@choutsiplou.be) [www.choutsiplou.be](http://www.choutsiplou.be)



Verger d'anciennes variétés de pommes



## AU VIEUX PRÉ

Rue des prés, 9 6724 MARBEHAN

+32(0)497/41.22.71



Stéphane Goelff est producteur de jus de pomme et poire, de pomme, de fruits rouges, et de confitures.

Les pommiers sont d'anciennes variétés hautes tiges comme la Rambour, la Belle Fleur, la Grisette, la Reinette étoilée...

(voir aussi p 43)



## PHILIPPE ET MONIQUE DEWEZ-WAGNER

Le Pachis, 25 6637 FAUVILLERS

+32(0)63/60.09.10

Leurs fruits proviennent d'un mélange d'anciennes variétés de pommes telles que la Belle fleur, la Reinette de Blenheim, la Président Roulin, la Joseph Musch, la quastresse double, la radoux ainsi que des poires Conférence et William bon chrétien. Mises en bouteille à Halanzky.

( voir p 33 miel )



## ANNE DEWEZ

Rue du Luxembourg, 1A 6860 LÉGLISE

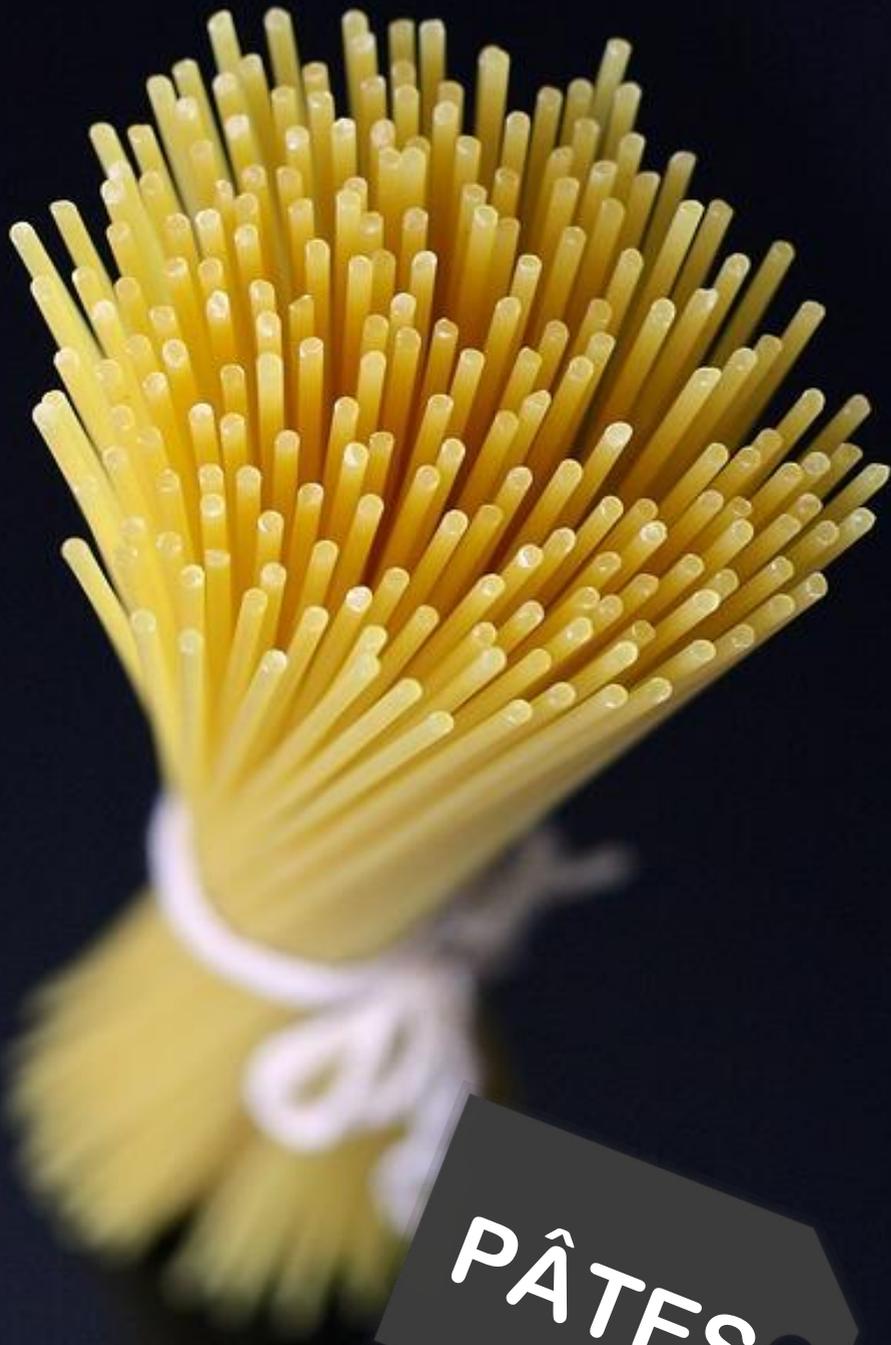
+32(0)495/73.97.15

Jus de pomme.

( voir p 33 miel )

Marché du terroir de Légglise





PÂTES

## FERME DU BAS ROTEUX

Rue Saint-Donat, 23 6640 VAUX-SUR-SÛRE

+32(0)496 23 70 43

info@lafermedubasroteux.be

www.lafermedubasroteux.be



Pâtes fabriquées à base de farines d'épeautre et froment produites à la ferme.



Vente à la ferme et dans diverses épiceries ou magasins locaux.

## FERME DES EAUX BONNES

Rue des Eaux Bonnes,36 6860 LOUFTÉMONT

+32(0)495 38 72 68

info@lafermedeseauxbonnes.be

www.lafermedeseauxbonnes.be



### FABRICATION DES PÂTES CERVIDA

-Pâtes artisanales 100% BIO

-A base de farine d'épeautre d'Ardenne

Cervida : du latin Cervus « Cerf », hommage à ces nobles animaux, présents en grand nombre dans la forêt d'Anlier.



Marché du terroir de Léglise

## LA FOURCHOTTE

Rue du Prévôt, 56 6637 HOTTE

+32(0)476 09 75 80



Pâtes fabriquées à base de farine d'épeautre d'Ardenne et d'œufs bio  
Fabrication de biscuits à l'épeautre.

Voir pages 23-24 Epeautre d'Ardenne

Voir page 37 colis viande

Magasin à la ferme : toujours ouvert, un petit coup de fil avant votre passage est plus sage.



MIEL

## LES BUTINEUSES DU CHENÊT

Rue de la Chénel, 32 A 6724 MARBEHAN



+32(0)495/73.97.15 Miel

Ferme d'animation avec activités pour vos enfants.  
- Brossage des ânes ainsi que balade à dos d'âne  
- Visite du rucher (A partir de 7 ans)  
- Rencontre et découverte des autres animaux de la ferme.



## MIEL DE FAUVILLERS Rue Le Pachis, 256 6637 FAUVILLERS

+32(0)495/73.97.15

## MIEL DE LA FORÊT D'ANLIER Rue du Luxembourg, 1 6860 LÉGLISE

+32(0)495/73.97.15

## MIEL DE LA HAUTE-SÛRE Grand-rue, 89 6640 ROSIÈRE

+32(0)61/26.68.29 [kempchristian@skynet.be](mailto:kempchristian@skynet.be)

## LE MIEL DU BOMBOIS Bombois, 70 6860 EBLY

[virginie.laval@gmail.com](mailto:virginie.laval@gmail.com)

## L'AMI-PRÉ 6840 HAMIPRÉ

+32(0)473/94.73.65 [davini84@hotmail.com](mailto:davini84@hotmail.com)

## LA PÉPITE DE GORJUPONT ( Philippe Bouzendorff)

Cobreville, 7a 6640 VAUX-SUR-SÛRE

+(32) 496/55.60.92 [philippe.bouzendorff@skynet.be](mailto:philippe.bouzendorff@skynet.be)

## Jacques Bouchet Rue de la Civanne, 33 6860 LÉGLISE

[jacquesbouchet457@gmail.com](mailto:jacquesbouchet457@gmail.com)

## MAURICE MODARD Le Routeu, 12 6840 LAHÉRIE

+32(0)496/51.77.74

## LE RUCHER NIVOIS (Samuel Bertand) Nives, 25A 6640 VAUX-SUR-SÛRE

+32(0)475/39.53.61 [bertandino@gmail.com](mailto:bertandino@gmail.com)

## MIEL DE MARTELANGE (Olivier Lisman) Route d'Arlon, 35

6630 MARTELANGE +32(0)63/60.00.05

## LE RUCHER DE LUTREMANGE. J.Baland Mande Ste-Marie, 3 6640 CHENOEGNE

## SACRÉ TERROIR !

Rue de la Hautesse, 20 6637 FAUVILLERS



+32(0)479/85.33.88

L'asbl « Ruches & Nature » a été créée dans le but de transmettre à tout-un-chacun la passion des abeilles et de l'apiculture qui nous animent. Situé au coeur du Parc naturel de la Haute-Sûre Forêt d'Anlier, dans un environnement riche en floraisons variées, le rucher est entouré de prairies et de forêts diverses.



A glass jar filled with white milk, with its lid placed to the left. The jar sits on a white textured cloth. In the background, there are several vanilla beans and clusters of small yellow flowers. A wooden spoon is also visible to the right of the jar. A black tag with white text is attached to the bottom right corner of the image.

**PRODUITS  
LAI TIERS**

## BUFFL'ARDENNE



Chaussée de la Braquenière, 25 6840 SEMEL  
+32(0)61/27.72.31 [www.bufflardenne.be](http://www.bufflardenne.be)



Elevage de Bufflonnes laitières. Fabrication de leur désormais fameuse mozzarella.

Vente à l'épicerie du centre à Neufchâteau.

## COOPÉRATIVE DU GRAND ENCLOS



Route des Mainis, 3 6860 GRANDVOIR  
+32(0)474/65.71.79



Œufs, lait et fromages : le petit vaurien, le grand vaurien, le tournarien, maquée, fromage petit frais, ricotta, fromage rond à pâte dure, beurre.



Marché du terroir de Léglise

Magasin ouvert : mar et ven de 16h à 18.30, sam de 10h à 13.30

## FERME DU CHAMPS DES CAILLOUX



Chaussée du Bois Cognon, 6 6840 NAMOUSSART  
+32(0)497/45.55.78



Transformation du lait de chèvres en fromages frais, yaourts et glaces en vente à la ferme.

## FERME DE MAGEROY



Rue du Chaud Four, 4 6723 HABAY-LA-VIEILLE  
+32(0)471/10.49.22 [www.fermedemageroy.be](http://www.fermedemageroy.be)



Maquée, Yaourt, fromages : L'ABCam, L'ABfiné, L'ABfiné épi-cés, L'AB CreamyB et bientôt L'ABTom, L'ABRaclette.

Commande via le site, magasin ouvert samedi de 10h à 12h

## FERME DE MONTPLAINCHAMPS



Chaussée de Florenville, 1 6840 NEUFCHÂTEAU  
+32(0)61/27.74.54



À base de lait de vaches, fromage le « Saint-Bernard », disponible en 4 variétés, ainsi que de la maquée, des yaourts aux fruits et du lait cru.

Le vente des produits se fait à la ferme, sur certains marchés et dans les boutiques de terroir.

## FROM' A MARIE

Les Voies de Messe, 33 6637 HOLLANGE  
+32(0)493/48.30.21

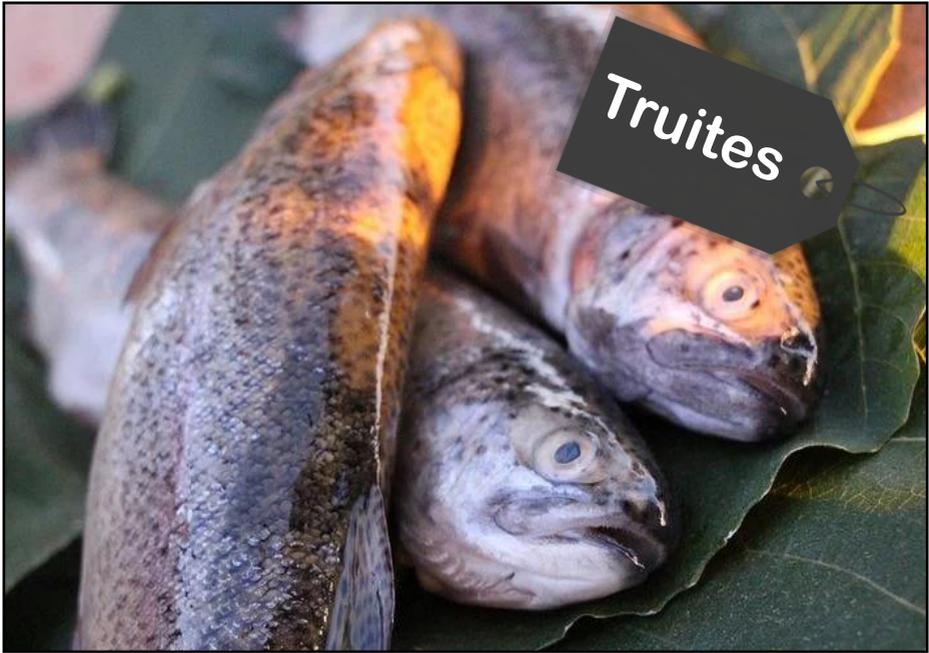


La From'à Marie vous propose des produits de qualité et naturel issus de la production de lait

Marché du terroir de Martelange

Magasin ouvert : ven de 15 à 18.30, sam de 10.30 à 13.30





## **PISCICULTURE DU LAC DE LA STRANGE**

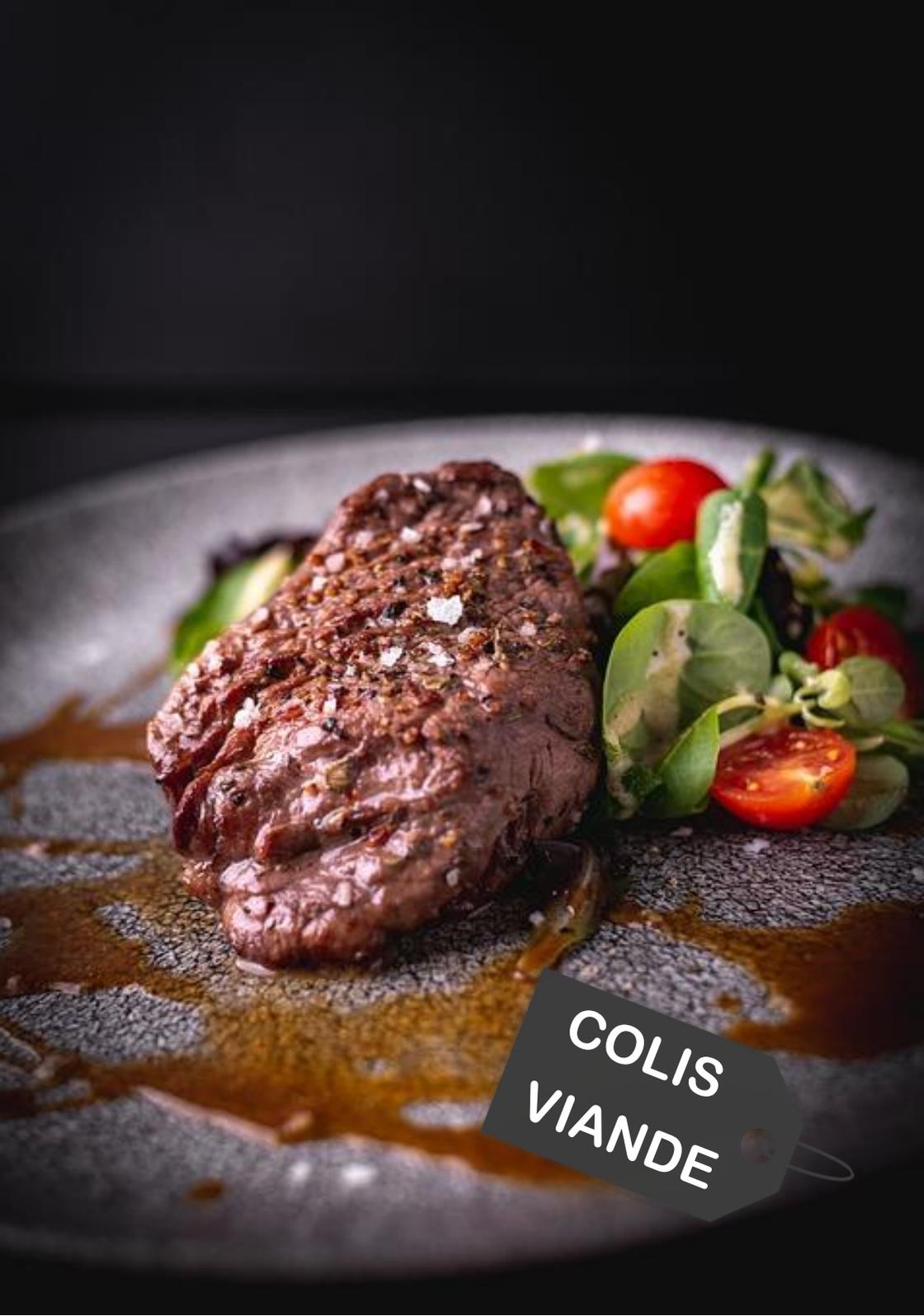


Hompré, 6c 6640 Vaux-sur-Sûre  
+32(0)61/26.73.51 +32(0)496/50.28.18



Vente de truites Fario (250-350gr)  
Sur réservation





COLIS  
VIANDE

## BERGERIE DE ROIVEAU

Chemin de Roiveau, 17 6840 TOURNAY  
+32(0)496/55.18.73



Les agneaux sont élevés auprès de leur mère de manière la plus naturelle possible. L'élevage se fait en pâturage et en bergerie l'hiver où ils sont nourris avec du fourrage et des céréales locales .

Des colis de viande sont disponibles sur commande.

## COOPÉRATIVE DU GRAND ENCLOS

Route des Mainis, 3 6840 GRANDVOIR  
+32(0)474/65.71.79  
[www.cooperativedugrandenclos.be](http://www.cooperativedugrandenclos.be)



Coopérative agricole inscrite dans la transition.

Colis viande de porcs de prairie BIO, poulets, veaux et charcuteries.

Poules pondeuses.

## ELEVAGE DE TEXEL

Route du champ brigand, 15 6840 GRAPFONTAINE  
+32(0)474/79.25.07



Elevage de texel français.

Ventes agneaux-agnelles et béliers pour reproduction.

Vente de caissettes d'agneaux.

Possibilité d'obtenir un colis barbecue en saison.

## FERME BESSELING

Hompré, 2 6640 VAUX-SUR-SÛRE  
+32(0)483/07.50.71



Elevage de poulets de campagne bio "Coq des Prés".

Elevage laitier et viandeux Blanc Bleu Belge.

Le colis de +/-15kg est composé de : steaks, carbonnades, rôtis ainsi que des préparations (haché, cordons bleus, roulades et saucisses).

## FERME DE LA BLONDE SOURCE

Chemin de la source, 17 6840 GRAPFONTAINE



Bienvenue à la Ferme de la source blonde!  
Ici, vous pourrez trouver des colis de viande de  
race blonde d'Aquitaine

Les colis font 10 kg et contiennent : côtes à l'os, steaks,  
rôtis, entrecôtes, carbonnades, haché saucisse et cordons  
bleus.



## FERME DU CHÂTEAU VERT



Rue de la Rochette, 64 6723 HABAY-LA-VIEILLE



+32(0)63/43.33.04  
biovallee.e-monsite.com/

André Grevisse et ses fils y élèvent des bovins  
Aberdeen Angus avec le label BIO sur 150 ha.

Ils proposent des colis de viande de bœuf, de porc et  
poulets et d'agneaux en saison.

( voir p.27)



## FERME DE LA GÉRONNE



Rue Bi du Moulin, 81 6860 CHÊNE

+32(0)63/25.52.53



Elevage de Galloway, race rustique d'Ecosse  
Une viande 100% naturelle !

Colis pur bœuf uniquement l'été,  
vu qu'il n'y a pas d'engraissement des bêtes  
Colis d'agneau disponibles à la fin de l'été (août)



## FERME DE HABARU



Habaru, 12 6860 LÉGLISE

+32(0)495/50.30.74



Colis de viande bio de 20kg (sur réservation uniquement)  
Rôtis casserole et rôtis four, steaks, carbonnades, bouillis.  
Poulet entier (coupé en deux ou en morceaux)  
Uniquement sur réservation .

(voir p.23-24)



Marché du terroir de Léglise,

## FERME DE HOSSEUSE

Hosseuse, 5 6840 NEUFCHÂTEAU

+32(0)61/27.95.64



Elevage de poulets en extérieur  
Réservation de poulets frais  
Pommes de terre

## FERME DE LA VALETTE

Torimont,4 6840 TOURNAY

+32(0)498/28.52.15



Production de poulets en agriculture bio  
et de pommes de terre.

## FERME DU VIVIER

Rue du Vivier, 112 6637 SAINLEZ

+32(0) 474/70.97.42



Ferme en culture et élevage bio  
Elevage de la race aberdeen angus nourrie à l'herbe,  
céréales et fourrage de la ferme.  
Vente de colis black angus.

## LA FOURCHOTTE

Rue du Prévôt,56 6840 HOTTE

+32(0)63/21.99.86



Production et vente de colis de viande (boeuf et agneau)

(voir p 23-24)

## ELEVAGE DE LA SÛRE



Chaussée de Neufchâteau, 72 6640 VAUX-SUR-SÛRE

+32(0)61/27.95.64



L'Aberdeen est reconnue pour son persillage fin et subtil, c'est-à-dire pour la répartition équitable de son gras intramusculaire au sein des fibres musculaires. Cette caractéristique lui procure un goût unique et fondant en bouche, qui en fait sa renommée.

## WAGYU BEL



Rue Sainte-Hélène, 55 6724 ORSINFAING

+32(0)499/62.23.82



Anne Calay s'est lancée dans l'élevage de bœuf japonais ou « bœuf de Kobe », une viande réputée pour être la meilleure au monde. C'est une viande naturellement grasse, et pourvue d'une persillage intense. Ce qui lui donne un goût différent.



## FERME ELACLABA



Chaussée des Barrières, 27 6840 NEUFCHÂTEAU

+32(0)498/42 81 29 [laferme.elaclaba@yahoo.com](mailto:laferme.elaclaba@yahoo.com)



Les poulettes d'Elaclaba, du poulailler mobile vous fourniront de bons œufs. Les poules se déplacent toute l'année dans les pâturages et profitent des graines écoresponsables produites à la ferme.

## FERME DES 2 FONTAINES



Rue des 2 Fontaines, 170 6637 TINTANGE

+32(0)472/84.80.95 [www.lafermedes2fontaines.be](http://www.lafermedes2fontaines.be)

Oeufs savoureux de super-qualité produits par des poules heureuses élevées en poulailler mobile, bénéficiant d'une très faible empreinte écologique. ( voir p.27 fruits & légumes)



## L'ATELIER DU MARAIS



Rue des Peupliers, 28 6840 NEUFCHÂTEAU  
+32(0)486/79.18.26  
www.latelierdumarais.be



Les savons et shampoings sont fabriqués à la main de la production à l'emballage avec une matière première naturelle, bio, vegan, fairtrade ou locale.



Marché du terroir de Neufchâteau, magasin Santé et Saveur

## L'ATELIER DU SAVON



Rue des Marronniers, 5 6860 WITTIMONT  
+32(0)498/10.83.34 www.atelierdusavon.be



Fabrication selon la méthode ancestrale de saponification à froid pour la conservation de toutes les propriétés des huiles.



Marché du terroir de Léglise, épicerie du centre à Neufchâteau, épicerie Chez Paulette à Léglise

## JULIETTE



6723 ANLIER  
www.juliettesoinsnaturels.be  
+32(0)494/38.23.83



Soins et cosmétiques naturels



**MARCHÉS DE TERROIR**

LÉGLISE : le 1er samedi du mois  
d'avril à octobre de 15 h à 19h  
le samedi précédant Noël

MARTELANGÉ : les jeudis de 15h à 18h30

HABAY-LA-NEUVE : chaque samedi de 9h à 12h (Bio)

HAN (Tintigny) : chaque vendredi de 17h à 20h

**MARCHÉS HEBDOMADAIRES**

MARBEHAN : les mardis de 9h à 12h

HABAY-LA-NEUVE : les mercredis de 9 h à 12h

NEUFCHÂTEAU : les samedis de 10h à 14h ( 1 semaine/2)

# MAGASINS DE TERROIR

## **L'ARMAILLI**



Rue de l'hôtel de ville, 14 6720 HABAY-LA-NEUVE

+32(0)63/22.05.45

[www.larmailli.be](http://www.larmailli.be)



L'Armailli vous propose ses nombreux fromages, charcuteries ainsi que ses divers produits d'épicerie fine. De nombreux produits inspireront vos repas et vous feront découvrir de nouvelles saveurs.

## **L'ÉPICERIE DU CENTRE**



Rue Lucien Burnotte , 13 6840 NEUFCHÂTEAU

+32(0)61/27.04.27

[www.epicerieducentre.be](http://www.epicerieducentre.be)



Renouant avec l'épicerie de proximité et située idéalement sur la Grand Place .

Large gamme de produits alimentaires complétée par un rayon soins du corps et entretien de la maison. D'autres produits issus de l'agriculture Bio sont proposés par des producteurs locaux.





## AMBULANTS

### **AU VIEUX PRÉ**

Rue des Près, 9 6724 MARBEHAN  
+32(0)497/41.22.71



Stéphane est revendeur de beaucoup de produits du Luxembourg belge et de Wallonie

Présent sur les marchés de Marbehan, Habay-la-Neuve, Arlon et Légglise



## DISTRIBUTEUR À LA FERME

### **ÉLEVAGE DU SOMMET**

Rue de Chestraumont, 7 6640 VAUX-SUR-SÛRE  
+32(0)61/25.57.17  
+32(0)498/57.79.78



24/24 – 7/7

Lait entier, lait écrémé, crème, riz au lait, beurre, œufs, pâtes, charcuteries de chez Dumont, du jambon de la Sûre de chez Hartman, pain, miel, de la bière, farine ...



# VENTE EN LIGNE

## RÉSEAU SOLIDAIREMENT



Vous êtes amateur de bons **produits locaux, artisanaux, saisonniers** ?  
 Vous vous situez dans la province de Luxembourg ?

Alors bienvenue sur le site du **Réseau Solidairement** où vous pouvez :

**COMMANDER**

et vous faire livrer des **produits locaux**  
 que vous soyez **épicier, restaurateur, Groupement d'achat** ou **particulier**

**www.reseau-paysan.be**

## LÉGENDE

Magasin sur le site de production			Production Bœuf-Mouton-Porc-Poulet
Boucherie à la ferme			Meunier
Panier légumes ou colis viande			En direct du producteur
Lieu de vente			Production Bio
Visite guidée pour groupes			Livraison à domicile
E-shop			Bon à savoir
Atelier découverte			Ferme pédagogique
Salon de dégustation			Recette



Par la route 

- E411 sorties 26-27-28-28a-29
- N4 (entre Bastogne et Arlon)

Par train 

Ligne 162 Bruxelles-Luxembourg

- arrêt IC Marbehan
- arrêt L Neufchâteau et Habay

## CAP SÛRE-ANLIER

GRAND'PLACE 2  
B-6840 NEUFCHATEAU  
BELGIQUE  
info@capsureanlier.be  
+32 61 21 80 05



7 juillet  
2023

NUMÉROS D'URGENCE : Médecins: Service de garde : 1733 | Dentistes : Service de garde : 100

Pharmacies : Service de garde : +32(0)903 99 000 - www.pharmacie.be | POLICE : 101 - POMPIER S: 100 - URGENCES : 112