

La crème des *fromages* d'Ardenne Méridionale !

Découvrez ces *saveurs paysannes*



 **ARDENNE
MÉRIDIIONALE**
GRUPE D'ACTION LOCALE

www.ardenne-meridionale.be



Posons
une **empreinte**
nouvelle !

Le **Groupe d'Action Locale Ardenne Méridionale** a la volonté d'œuvrer au développement et à la **valorisation de la ruralité** de son territoire. Il est issu d'un **partenariat entre les 9 communes** de Bertrix, Bièvre, Bouillon, Daverdisse, Gedinne, Herbeumont, Paliseul, Vresse-sur-Semois et Wellin et les forces vives qui y sont actives.

Composé d'une équipe pluridisciplinaire et entouré de nombreux partenaires publics et privés, il mène des **projets de développement rural** au moyen de démarches innovantes et dans une perspective à long terme. Le GAL souhaite insuffler une dynamique nouvelle dans les secteurs de **l'agriculture**, de **la sylviculture**, du **tourisme**, de **l'action sociale** et de la **communication**.

Rejoignez le mouvement !
www.ardenne-meridionale.be

 @galardennemeridionale

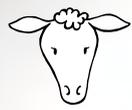
L'Escaille fromagère d'Ardenne Méridionale

Quelques **éleveurs et artisans fromagers** du territoire disposent d'un savoir-faire unique trop souvent méconnu. De véritables pépites pour vos papilles peuvent être dénichées à **deux pas de chez vous !**

Il suffit de franchir la porte de leur fromagerie ! Pour la première fois, les **cinq fromageries** se sont associées pour vous proposer **leur ardoise d'exception !** Découvrez la crème des fromages d'Ardenne Méridionale, saveurs paysannes originales.

- 1 **La Bergerie d'Acremont** – Acremont
- 2 **La Chiquetterie** – Nafrature
- 3 **La ferme du Bijou** – Orgeo
- 4 **La ferme des Sureaux** – Maissin
- 5 **La fromagerie de la Semois** – Sugny





La Bergerie d'Acremont



Bientôt 20 ans que Peter et Barbara produisent des fromages avec passion et sont de fervents défenseurs du circuit-court. La Bergerie d'Acremont propose une gamme riche et gourmande de fromages frais, à pâte molle, persillée ou encore pâte dure. Formé en Suisse, Peter est Maître fromager. Il se bat pour préserver le savoir-faire paysan et transmet le sien à de nombreux élèves. De plus, notre couple tente de sauvegarder une race locale menacée : la Laitière belge. Race paysanne par excellence, la Laitière belge fournit du lait mais également de la viande de qualité et de la laine. Les différents produits sont disponibles à la ferme où vous pouvez déguster les délices sortis tout droit des caves d'affinage et prendre le temps de vous reconnecter au monde paysan! Un gîte attaché à la Bergerie vous permettra d'ailleurs d'y compter les moutons... !



Peter et Barbara
De Cock-Vissenaekens
Rue de Bernifa 17
6880 Acremont (Bertrix)

+32(0)61 53 54 35
info@bergerie-acremont.be
www.bergerie-acremont.be
f @LaBergerieDAcremont

Spécificité

En affinage, La Bergerie d'Acremont en connaît un rayon ! Elle affine sa pâte persillée, "le Bleu de Scailton", au cœur de l'ancienne ardoisière de la Morépire près de Bertrix. Intense, au caractère fort, ce fromage ne laisse pas indifférent. En 2018, il a d'ailleurs reçu la médaille de bronze pour les « bleus » au concours international du fromage fermier au lait cru en France ! Côté pâte dure, Peter et Barbara ont notamment développé "L'œillet du château", affiné dans une cave du château de Bouillon !



Produits principaux

- Lait de brebis cru
- Yaourt (Nature, aux fruits, à boire)
- Tzatziki ; Fetarella
- Pudding vanille ; Riz au lait
- Confiture de lait nature
- Fromages frais, pâte dure, molle, persillée.
- Glace
- Colis de viande
- Savons

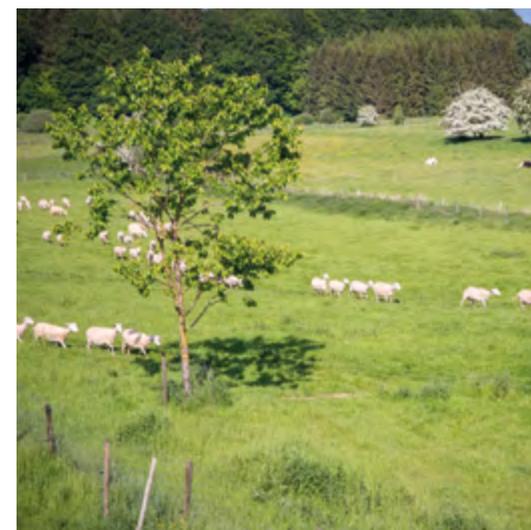


Horaires Magasin

Pendant l'année scolaire :
Jeudi de 17h à 19h
Samedi 14h à 17h

Pendant les vacances scolaires :
Lundi et Vendredi : fermés
Mardi et Mercredi de 15h à 17h
Jeudi de 17h à 19h
Samedi de 14h à 17h
Dimanche de 15h à 17h

Ou dans différents points de vente via le Réseau Solidairement et marchés de la région.





La famille Van Wesemael produit du fromage de chèvre depuis de nombreuses années. Aujourd'hui, Wim assure la traite et la transformation du lait en fromage. Il est secondé par Etienne qui s'occupe de l'élevage et du jardin adjacent. Respect et bien-être sont les marques de fabrique des Van Wesemael et les chèvres n'y dérogent pas. Les chèvres sont laissés au repos plus de 5 mois et sont ainsi libres de prendre soin de leurs chevreaux. Fabriqué avec délicatesse, le fromage frais et onctueux va progressivement, se corser lors de l'affinage, et libérer toute sa puissance. A vous de choisir : doux ou piquant !



La famille Van Wesemael
Rue d'Houdremont, 38
5550 Nafraiture (Vresse)

+32(0)61 50 11 33
info@lachiquetterie.be
www.lachiquetterie.be
f @La-Chiquetterie

Spécificité

Un savoir-faire familial !

L'activité de la famille Van Wesemael a vu le jour en 1981 à Nafraiture. Willy & Monique, entourés de leurs 7 enfants, ont créé un endroit atypique et unique en Belgique : La Chiquetterie. Ils y ont développé un jardin de plantes qui compte à ce jour une grande diversité de plantes sauvages et médicinales. Fleurs, arbustes, arbres se marient parfaitement dans ce jardin devenu un lieu à visiter absolument. On y parle santé et bien-être autour d'une bonne bière du pays ou d'une infusion maison, ou encore mieux en dégustant "l'Elixir de Vresse" ou le "Jardin des arômes", les deux liqueurs exclusives de la maison.

Produits principaux

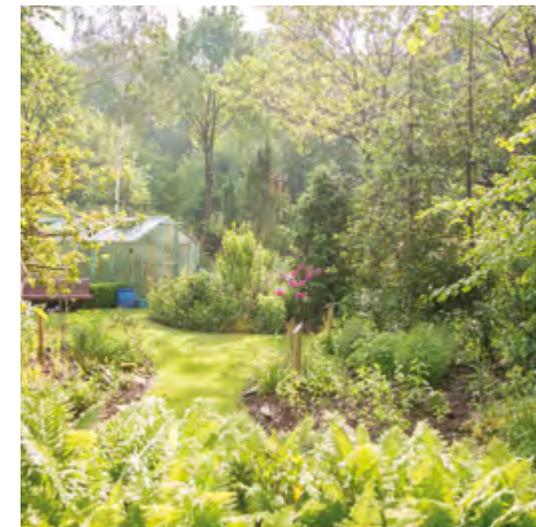
Le fromage de chèvre est disponible d'avril à octobre.

- Jeune
- Aux herbes
 - Provençale – Epices du jardin
 - Mélange Grec – Ail & Oignons
- Mi-vieux (2 – 3 semaines d'affinage)
- Vieux (> 2 mois, parfois jusqu'à 6 mois)

La Chiquetterie propose également des tisanes, alcoolatures, pommades, miels, ... pour prendre soin de vous et des autres. Les produits sont issus du jardin familial. Emily et Marijke, naturopathes, pourront vous conseiller tout en dégustant un fromage du cru. Prenez le temps !

Horaire Magasin

Du lundi au vendredi de 10h à 18h, sauf le mercredi.
Samedi et dimanche de 10h à 19h.





A la Ferme du Bijou, le fromage, c'est une histoire de famille. Il y a plus de 20 ans, Marie-Christine Ansay, pionnière dans la région, développait sa fromagerie bio. Fromage de qualité, promotion des produits fermiers lors du marché, lien avec les consommateurs, proximité, respect de chacun : la Ferme du Bijou a su bâtir un modèle fermier attrayant basé sur la proximité et les liens humains. Aujourd'hui, la nouvelle génération a repris le flambeau. Marie fabrique de délicieux fromages, du beurre de qualité et valorise ainsi le lait produit par son frère, Valère. Céline file un coup de main dès que possible et joue le rôle d'ambassadrice de cette agriculture familiale diversifiée.

Marie, Valère et Céline Wenkin
Rue Notre-Dame, 18
6880 Orgeo (Bertrix)

+32(0)61 41 16 30
0498/75.58.98

marcheorgeo@gmail.com

 @Marché-dOrgeo-à-la-ferme-du-Bijou



Spécificité

Un marché fermier hebdomadaire

La Ferme du Bijou organise depuis de nombreuses années un des rares marchés fermiers hebdomadaires de l'Ardenne Méridionale. En plus de la production issue de la ferme, on y retrouve d'autres producteurs de qualité fournissant pains, légumes, céréales, boissons, produits laitiers, charcuteries et bien d'autres choses encore. Pour vous fournir en produits fermiers, rendez-vous tous les samedis de 15h à 18h30 à Orgeo. Différentes activités sont organisées en saison (balade à dos d'ânes avec Baudet d'âne,...).

Produits principaux

- Le Bijou, un fromage à pâte mi-cuite dure (Nature, Fenugrec, Poivre, Orties, Chanterelles, Za'atar).
- Le beurre de ferme
- Fromage blanc
- Crème



Horaire Magasin

Chaque samedi de 15h à 18h30.





La Ferme des Sureaux



Ann et Jean-Pol ont développé une petite ferme paysanne dans le village de Maissin. Installés depuis 1998 en bio, ils fabriquent du fromage au lait cru de chèvre. A côté du troupeau de chèvres de Lorraine, la ferme des Sureaux élève des moutons et des cochons pour offrir, quelques fois par an, des colis à leurs clients. Ils travaillent en autonomie fourragère mais produisent également les céréales et légumineuses nécessaires aux différents élevages. En transformant eux-mêmes la production, ils conservent ainsi la maîtrise des produits à toutes les étapes. En plus d'être une fromagerie, la Ferme des Sureaux est un lieu d'échanges, la grange est aménagée pour différentes activités (contes, classes vertes, conférences, marchés de Noël...) et moments de détente (concerts, petits déjeuners...).

Anne et Jean-Pol
Rue des roses, 4
6852 Maissin (Paliseul)

+32(0)61 65 82 24
fermedessureaux@hotmail.com
www.fermedessureaux.com
f @FERME-DES-SUREAUX



Spécificité

Ann et Jean Pol tiennent une petite épicerie bio locale. Depuis 2000, elle a pris place dans l'ancienne étable pour proposer en direct les produits de la ferme et ceux des agriculteurs bio de la région. On y trouve tous les produits pour préparer des repas de qualité, sains et bons ! Possibilité de paniers pique-nique sur demande.



Produits principaux

- Crottin (Ethnique, Oriental, à l'huile d'olive, au lard,...)
- Le cendré
- Tomme des Gatt'li
- Yaourts
- Tourtes au fromage de chèvre et légumes de saison.



Horaire Magasin

Vendredi de 16h à 19h
Samedi de 10h à 15h
Dimanche de 10h à 12h

Sur les marchés du terroir mensuels des Halles de Paliseul et les Petits Marchés de Redu.
Via le Réseau Solidairement et les GAC(s) de la région.





La Fromagerie de la Semois



Isabelle et José ont lancé leur petite fromagerie artisanale en 2015 dans le village forestier de Sugny sur le versant sud de la vallée de la Semois. Après une formation au pôle fromager de l'Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney, Isabelle a réussi à élaborer des produits de qualité! Entre autre, une pâte dure non cuite affinée sur place - la Tome de la Semois - ou l'étonnant « Fleuri Macu », une croûte fleurie onctueuse, clin d'œil aux villageois de Sugny, les macus!



Isabelle et José
Place Paul Dubois 201
5550 Sugny (Vresse)

0471/ 21 86 99
fromageriedelasemois@hotmail.com
fromageriedelasemois.e-monsite.com
f Fromagerie de la Semois

Spécificité

La Fromagerie de la Semois s'est associée avec un éleveur du village, Mr Arnould, pour un circuit le plus court possible. Le lait cru est ainsi directement valorisé en fromage. Vente au détail et plateau de fromage pour festivités sont disponibles.



Produits principaux

- Tome et Tome Fenugrec
- Fromage frais aux épices
- Maquée
- Fleuri macu



Horaire Magasin

Jeu de 15h à 18h30
Samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.





Belle^gique

Un regard authentique

+352 691 504 818

melanie@markovic.lu

www.melaniemarkovic.com

f @bellegiquemm

Promouvoir le savoir-faire des artisans, tout un art !

Fabriquer un fromage de qualité n'est pas chose aisée ! Elevage, traite, fabrication, affinage, ... les étapes sont nombreuses. Ce travail artisanal exceptionnel, en coulisse, est souvent méconnu. Heureusement, à travers le regard de **Mélanie Markovic**, notre artisane du beau, nous pouvons percevoir les richesses de ce métier d'exception !

Mélanie est passionnée par la photographie depuis 10 ans. En 2016, elle lance un projet photographique bénévole intitulé « **Belle^gique** », visant à mettre à l'honneur le travail artisanal. Au travers de photoreportages illustrant l'activité manuelle, le lieu de travail et les produits finis, tout en mettant l'accent sur l'humain, Mélanie nous offre un instantané du quotidien de nombreux artisans.

Merci à Mélanie d'avoir pris de son temps, bénévolement, pour promouvoir le travail des artisans de nos cinq fromageries en Ardenne Méridionale et d'avoir photographié le premier plateau des fromages d'Ardenne Méridionale !

La Fruitière des herbages d'Ardenne Méridionale

Parallèlement à la mise en valeur de notre patrimoine fromager existant, le GAL Ardenne Méridionale souhaite faciliter le développement de nouvelles fromageries. Nous accompagnons des producteurs laitiers dans leurs démarches de diversification. Avec quelques-uns, nous travaillons actuellement sur une fromagerie coopérative dans la région de Bertrix ! La Province de Luxembourg, dans le cadre des « **Filières agricoles en devenir** », soutient financièrement ce beau projet pour nous permettre de réaliser toutes les études préalables à la mise en place de cet outil de valorisation du lait !

Différents essais, avec l'aide de la Bergerie d'Acremont, nous ont permis de fabriquer un fromage à pâte pressée cuite au lait cru de vache très prometteur. Ce fromage est affiné de nombreux mois au Cellier du Baudet à Bertrix pour sublimer les arômes de notre lait des herbages d'Ardenne Méridionale. Il y a encore de nombreuses étapes avant de commercialiser ces premières meules de fromage mais nous comptons sur votre soutien précieux dans les prochains mois pour développer ce bel outil!



Avec le soutien de la Province de Luxembourg

Vers un nouveau
fromage de qualité
en Ardenne Méridionale ?



Partagez ces
saveurs originales
lors d'un moment convivial.



L'Escaille fromagère d'Ardenne Méridionale !

Commande sur :

www.ardenne-meridionale.be

Ce plateau sera disponible occasionnellement dans les fromageries du territoire.

L'ardoise de base est fournie par le Domaine de La Morépire, ancienne ardoisière à visiter, (rue du Babinay 1, 6880 Bertrix)

www.aucoeurdelardoise.be.

En option, l'ardoise est disponible en édition Prestige, extraite à la main et façonnée par Vincent Theret, dernier mineur de schiste belge chez Ardoise'Alle (Alle-sur-Semois).

www.ardoisiere-alle.be.

1. La Tome de la Semois, pâte pressée non cuite au lait de vache

(Fromagerie de la Semois, 200 g)

2. Le Vieux chèvre, fromage frais de chèvre affiné (La Chiquetterie, 100 g)

3. Le Bleu du Scailton, pâte persillée au lait de Brebis,

affiné aux ardoiseries de la Morépire (Bergerie d'Acremont, 200 g)

4. La Bûche de chèvre affinée ou Cendré (Ferme des Sureaux, ~ 150 g)

5. Le Jeune chèvre (La Chiquetterie, 200 g)

6. Le Bijou Nature (Ferme du Bijou, 200 g)

7. Le Bijou au fenugrec (Ferme du Bijou, 200 g)

8. Petit frais de chèvre épicé (Ferme des Sureaux, ~ 120 g)

9. Le Fleuri Macu, croûte fleurie au lait de vache

(Fromagerie de la Semois, ~ 240 g)

10. L'Œillet du Château, pâte dure au lait de brebis affiné dans les caves du château de Bouillon (Bergerie d'Acremont, 200 g)

Tous ces fromages sont fabriqués à base de lait cru.



Grand place 25, Paliseul • +32(0)61 46 03 44 • info@ardenne-meridionale.be

 [galardenneridionale](https://www.facebook.com/galardenneridionale) • www.ardenne-meridionale.be

Le GAL AM ne peut être tenu responsable des éventuelles modifications qui pourraient intervenir par la suite.
Renseignez-vous pour voir si les données mentionnées sont toujours d'actualité.

« Éditeur responsable : ASBL GAL Ardenne Méridionale, Grand Place 25, Paliseul 6850. Ne pas jeter sur la voie publique. » « © photos : Mélanie Markovic »



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales. Avec le soutien des 9 communes partenaires.