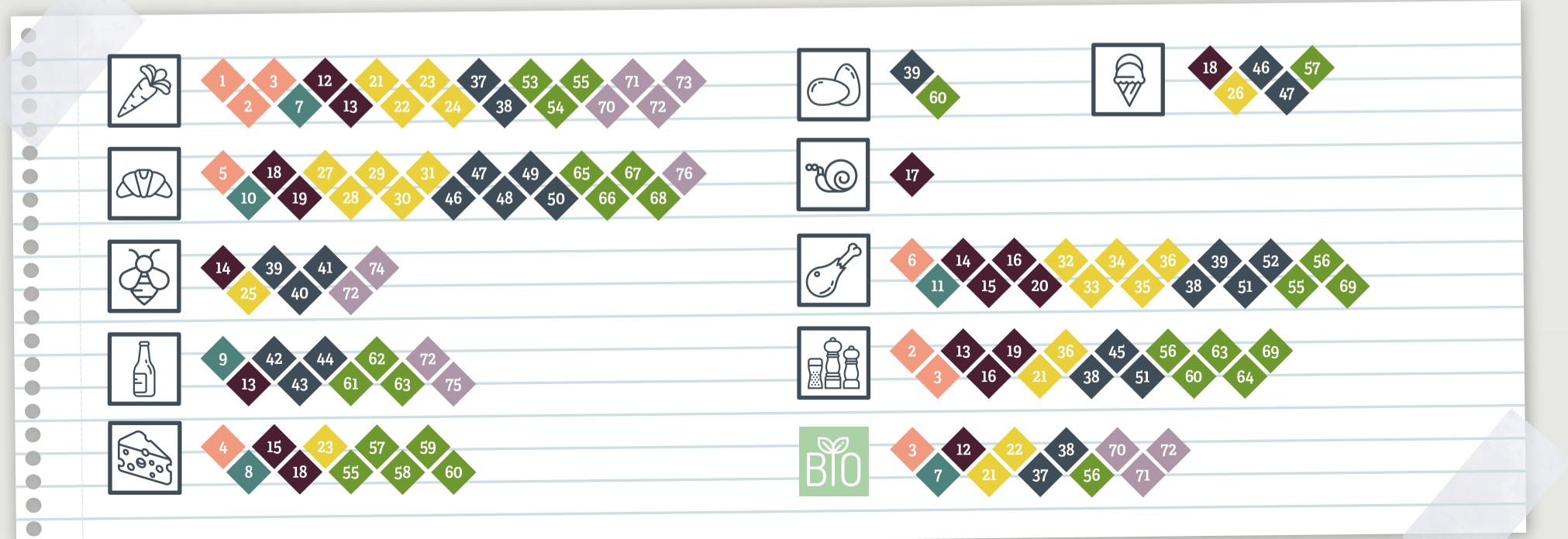


# QUE RECHERCHEZ-VOUS ?



WEZ

- 



# La Hesbaye Brabançonne, UNE DESTINATION gourmande & savoureuse



La Hesbaye brabançonne, située à l'est du Brabant wallon, est un territoire rural qui regorge de richesses patrimoniales et gustatives. Si son patrimoine d'exception et ses paysages préservés apparaissent à première vue, elle recèle également de nombreux atouts gastronomiques et d'une grande gamme de produits du terroir de qualité.

L'agriculture se trouve au cœur de ce territoire gourmand, qui est avant tout connu comme "le grenier à blé de la Wallonie" et le "berceau du cocher de Piétrain", mais il regorge également d'une grande diversité de produits de qualité aptes à satisfaire les épiciers : fromages, bières, vins, mousseux, pommes et poires, canard, miel, glaces, charcuteries, tartes, et bien d'autres produits, qui ne sont que le reflet du savoir-faire de nombreux producteurs et artisans talentueux.

Cette diversité se retrouve également dans le mode de culture ou d'élevage de ces produits : production traditionnelle, biologique ou intégrée... il y en a pour tous les goûts !

Partez à la rencontre des producteurs et artisans du goût des sept communes de la Hesbaye brabançonne et découvrez leurs talents et savoir-faire.

Adeptes de bonne cuisine et de bons produits, voici LA CARTE qui vous facilitera la mise en pratique des circuits-courts !



L'objectif de Made in Bw est de faciliter la rencontre entre l'offre et la demande de produits locaux, notamment grâce à un service de livraison efficace : rassemblement des commandes, livraison, rassemblement de la facturation.

Made in Bw assure le lien entre un grand nombre d'agriculteurs et d'artisans de boulangerie et des grandes surfaces, des épiciers et des restaurants. En quelques clics, tous ces partenaires peuvent commander une large gamme de produits locaux. Enfin, Made in Bw représente les producteurs dans de nombreux événements et fait leur promotion sur le site internet [www.madeinbw.be](http://www.madeinbw.be)

Les services de Made in Bw sont disponibles pour tous les producteurs du Brabant wallon. Parlez-en autour de vous !

## MARCHÉS LOCAUX

### JODOIGNE

Jeudi matin de 8h à 13h sur la Grand'Place et dans les rues avoisinantes

### ORP-JAUCHE

Mardi matin de 8h à 12h sur la place J. Grégoire à Orp-Le-Grand  
Vendredi de 16h à 20h dans la rue de la gare à Jauche  
(à partir du 21 juillet 2017)

### PERWEZ

Jeudi de 14h à 18h sur la Grand'Place  
Samedi de 8h30 à 13h sur le site de la gare

## LÉGENDE

- FRUITS & LÉGUMES
- BOULANGERIE - PÂTISSERIE
- MIEL
- BOISSONS
- OEUFS
- PRODUITS LAITIERS
- GLACE
- BOUCHERIE
- COMPTOIR DE VENTE
- ÉPICERIE FINE / PRODUITS LOCAUX
- ESCARGOTS
- PRODUITS BIO

## BEAUVECHAIN

### 1 LE POTAGER D'ELISE

Versin Stéphane  
Rue de Wahenge, 3 • 1320 Beauvechain  
0496 30 09 72  
info@lepotagerdelise.be  
www.lepotagerdelise.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du mercredi au vendredi de 14h à 17h, le samedi de 10h à 16h.

Légumes. Produits non certifiés bio, mais le producteur suit les principes d'une agriculture durable.

### 2 FERME EVRAD

Ervard Michel  
Chemin Vivier Saint-Laurent, 2 • 1320 Nodebaix  
010 86 60 69  
www.ferme-evrad.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du lundi au samedi de 8h30 à 18h30.

Pommes de terre. Autres produits : fruits et légumes bio, jus de pomme, miel et dérivés, poulet et dérivés, œufs, bière, vin bio, yaourt.

### 3 MON PANIER BIO

Ervard Eric & Cristina  
Chaussée de Louvain, 50 • 1320 Hamme-Mille  
0473 80 42 19  
info@monpanierbio.eu  
www.monpanierbio.eu  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Mardi, mercredi, vendredi de 10h à 18h, jeudi de 15h à 18h, dimanche de 9h à 12h30.

Produits certifiés bio : Fruits, légumes et pommes de terre.  
Autres produits : viande, produits laitiers, vin, bière, pain.

### 4 LES FROMAGES DE CAMILLE

Delecourt Camille  
Rue des Anges, 67 • 1320 Beauvechain  
info@lesfromagesdecamille.be  
www.lesfromagesdecamille.be  
Commande sur le site internet.

Fromage de chèvres frais

### 5 MAISON DUFOUR

Dufour Jan  
Chaussée de Louvain, 34 • 1320 Hamme-Mille  
010 86 61 49  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du mardi au samedi de 6h30 à 18h, dimanche de 6h30 à 13h.

Boulangerie • Pâtisserie • Spécialité de pâtisseries fines de qualité  
Tarte au fromage soufflée • Gaufres artisanales

### 6 BOUCHERIE GORISSEN

Gorissem Christian & Patoor Kathy  
Rue de la Comtesse Alpayde, 1 • 1320 Hamme-Mille  
010 68 10 04  
boucheriegorissen@gmail.com  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du lundi au vendredi de 7h30 à 19h (fermé le jeudi), samedi de 7h30 à 17h, dimanche de 9h à 13h.

Services de Made in Bw sont disponibles pour tous les producteurs du Brabant wallon. Parlez-en autour de vous !

## HÉLÉCINE

### 7 RAYMACKERS & DANIEL SOCIÉTÉ AGRICOLE

Daniel Fabian  
Rue d'Ardevoor, 72 • 1357 Hélécine  
0496 53 67 34  
fabiandaniel1@gmail.com  
www.ballots.be  
En saison, vente directe de produits frais sur rendez-vous.

Produits certifiés bio : Pommes de terre, carottes, oignons, potirons, potimarrons, courgettes, Butternut, Jack be little, pâtiſſons, graine de quinoa • Blé et maïs bio pour animaux • Chanvre.

### 8 CHÈVRERIE DE LA BRACADE

Martheaux Jean-François  
Rue des Houilles, 19 • 1357 Hélécine  
0477 52 18 47  
j.marteaux@gmail.com  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Mercredi de 18h à 20h • Samedi de 10h à 18h • Vente sur rendez-vous • Possibilité de visiter la Chèvrerie aux heures d'ouvertures.

Fromage de chèvre fraîs • Ail et fines herbes • Poivre • Ciboulette • Epices italiennes & autres • petits chèvres lardés • Fabrication à partir du lait frais des chèvres de l'exploitation.

### 9 SYRAVIN

Malcorps Raphaël  
Rue de l'Abbaye, 15 • 1357 Hélécine  
0494 50 71 36  
info@syratech.be  
Vente et dégustation sur rendez-vous.

Vins de fruits et Perlé de poires vinifiés à l'aide de fruits provenant de la culture en lutte intégrée.

### 10 BOULANGERIE - PÂTISSERIE DE L'ABBAYE

Kempinaire Serge  
Rue Armand Dewolfe, 5 • 1357 Hélécine  
019 65 66 09  
Mardi de 7h à 12h30 • Mercredi de 7h à 12h et de 13h30 à 18h • Jeudi et vendredi de 7h à 12h30 et de 13h30 à 18h • Samedi de 7h à 17h • dimanche de 7h à 13h • Fermé le lundi et le mardi après-midi • Pendant les congés scolaires fermé le lundi et le mardi.

Pains spéciaux et pâtisseries artisanales • Pain de l'abbaye • Spécialité de tartes au riz, au fromage "Dorée à stofé", aux pommes couvertes "Gozá".

### 11 BOUCHERIE - CHARCUTERIE COME DIN L' TIN

Stordeur-Stevens  
Rue des Charrons, 21A • 1357 Hélécine  
019 65 50 77  
gautier.stordeur@gmail.com  
Du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 (18h le samedi) • Fermé le dimanche et le lundi.

Boucherie-charcuterie artisanale : boudins noirs, blancs etverts, "Canaris d'Hélécine", coqs bio, plats préparés "fait maison", quiches, tartiflettes, ...



## INCOURT

### 12 FERME DU GAS

Van Parys Simon & Gabriel  
Chaussée de Namur, 99B • 1315 Incourt  
0472 44 15 00 • 0472 38 82 07  
lafermedugasi@gmail.com  
www.lafermedugasi.be  
Le samedi de 10h à 17h

Produits certifiés bio : Légumes, fruits et petits fruits.

### 13 VERGER DE LA CHISE

Lebrun Martine & Pierre  
Rue de la Chise, 4 • 1315 Piétrebais  
010 84 02 12  
www.vergerdelachise.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h • Pressage de jus sur rendez-vous

Pommes, poires, jus de pommes, jus de pommes et fruits rouges, confitures et gelées, sirop de liège.

Autres produits : légumes, miel, volailles, fromage de chèvre, vinaigre, sirop et liqueurs, vins, bières, cidre, farine, beurre, escargot, ... décosrations.

### 14 LA FERME DE JULIEN

Van Keerberghen Julien  
Chaussée de Namur, 1 • 1315 Piétrebais  
0473 37 40 12  
info@lafermedejulien@gmail.com  
www.lafermedejulien.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Commande sur rendez-vous.

Volailles de plein air, miel et leurs dérivés.

### 15 FERME FLÉMAL - OTTOUL

Flémal-Ottoul Marc & Geneviève  
Rue de l'Etag, 5 • 1315 Incourt  
010 88 00 59  
marc.flemal@skynet.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du lundi au samedi de 8h30 à 18h30 sauf mardi de 8h30 à 12h30 • Samedi de 8h30 à 18h.

Poulets fermiers, produits laitiers : yaourt au lait entier aux fruits et nature, fromage à pâte pressée, fromage frais, beurre, pâte à tartiner choco.

### 16 FERME DE LA TOUR

de Schrevel Joël  
Place Saint-Joseph, 4 • 1315 Glimes  
010 88 10 08  
lafermedelatour@skynet.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
www.lafermedelatour.com  
Du mardi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 • Samedi de 10h00 à 18h00 • Fermé le dimanche, le lundi et jours fériés.

Foie gras de canards et produits dérivés, autres volailles.

Autres produits : escargots, fromages, saumon fumé, caviar Sturia, chocolats biscuits/glaces sur commande, vins, horard en vivier, épicerie fine, ...

### 17 L'ESCARGOT DES GROSSES PIERRES

Vandersmissen Didier  
Rue de Louvain, 7 • 1315 Piétrebais  
0494 73 84 99  
didiervandersmissen@hotmail.com  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du lundi au vendredi de 17h à 19h, le samedi de 10h à 17h.

Escargots

### 18 LA MAGIE DU PAIN

Devos Alain & Solemé Cathy  
Chaussée de Namur, 89 • 1315 Incourt  
010 88 96 45  
www.lamagiedupain.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du mercredi au samedi de 6h30 à 18h, le dimanche de 6h30 à 17h, les jours fériés (en semaine) de 6h30 à 16h

Boulangerie, pâtisserie, glacier : la glace est à vendre en pot au magasin et en cornet lors d'une tournée en camionnette.

### 19 LA GOURMANDINE

Rue du Saussois, 1 • 1315 Opprebais  
010 24 67 07  
Du mercredi au samedi de 8h à 13h et de 13h30 à 16h • Le dimanche de 7h30 à 13h.

Boulangerie, pâtisserie artisanale, épicerie (charcuterie et miel de la région). Spécialité : la tarte au fromage et au riz.

### 20 BOUCHERIE BARRAS

Ducastel Didier & Andrien Christian  
Chaussée de Namur, 90 • 1315 Glimes  
019 68 83 91  
gautier.ducastel@gmail.com  
Du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 (18h le samedi) • Fermé le dimanche et le lundi.

Boucherie-charcuterie artisanale : boudins noirs, blancs etverts, "Canaris d'Hélécine", coqs bio, plats préparés "fait maison", quiches, tartiflettes, ...

## JODOIGNE

### 21 FERME DE LA BARRIÈRE

Weber Pierre, Nicolas & Nadine  
Chaussée de Charleroi, 105 • 1370 Jodoigne  
010 81 45 74 • Traiteur : 0474 88 96 77  
lafermedelabariere@hotmail.com  
www.fermedelabariere.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Du mardi au samedi de 9h30 à 19h • Ouvert les dimanches & premiers lundis de chaque mois • Traiteur : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h.

Produits certifiés bio : fruits et légumes • Légumes oubliés • Permaculture et agroforesterie dès 2018 • Produits artisanaux locaux et régionaux, naturels et bio • Produits laitiers • Boulangerie et épicerie • Viande et charcuterie • Traiteur "de la ferme à l'assiette".

### 22 CRABE asbl

Rue Sergeant Sortet, 23A • 1370 Jodoigne  
010 81 40 50  
ventes@crabe.be  
www.crabe.be  
Rejoignez-nous sur Facebook  
Commande en ligne avant le mercredi 8h30 et panier disponible le jeudi de 14h à 18h dans les locaux du Crabe.

Produits certifiés bio : Légumes et petits fruits de saison.

### 23 FERME DECOSTER - PARIS

Paris Marie-Ghislaine & Decoster Marc  
Ruelle du Procureur, 2 • 1370 Jodoigne  
010 81 24 02  
decoster.paris@skynet.be  
www.fermedecoster.be  
Tous les jours de 1