

*Aide à la création de  
partenariats à l'échelle locale*



Journée de rencontre produc-  
teurs locaux-représentants des  
secteurs HORECA et touristique

**AGENCE DE DEVELOPPEMENT LOCAL**

DENEUMOSTIER  
LAURA

RACOT  
CHARLOTTE

Place Albert 1er, 1  
5580 Rochefort

Téléphones :  
084/374 190  
084/374 191

adl@rochefort.be  
<http://adl.rochefort.be>

*8 Mai 2012*

*VILLE DE*



*ROCHEFORT*

*Matinée de rencontre entre producteurs locaux et restaurateurs  
8 mai 2012 – compte rendu des visites*

L'A.D.L. de Rochefort a organisé une rencontre entre deux producteurs locaux et des représentants de l'HORECA et du secteur touristique. Cette matinée a eu lieu le 8 mai 2012 et se déroulait en deux étapes.

Lors de la première visite, une productrice de la ferme de Jambjoule a présenté ses produits aux invités. Ensuite, c'était au tour des nouveaux brasseurs de la Brasserie de la Lesse de faire goûter leurs trois bières phares aux convives.

Cette initiative de l'A.D.L. a pour but de favoriser la création de partenariats entre restaurateurs locaux et producteurs locaux. En pratique, les restaurateurs sont encouragés à utiliser des produits locaux, de bonne qualité et qui respectent des règles éthiques dans leur production.

Cette matinée s'inscrit dans un projet à plus long terme : l'A.D.L. espère voir naître de nombreuses collaborations locales et créer ainsi de l'activité économique à l'échelle régionale. Il s'agit de partenariats gagnants pour tous : producteurs et restaurateurs !

D'autres rencontres de ce type seront organisées dans les prochains mois, n'hésitez pas à nous soumettre vos suggestions.

## Première visite : Ferme de Jambjoule



Villers-sur-Lesse  
084/38 78 39  
[www.jambjoule.be](http://www.jambjoule.be)  
agriculture biologique

De 9h00 à 10h30

Les représentants HORECA et du secteur du tourisme ont pu découvrir lors de cette première visite, les produits préparés à la Ferme et issus de l'agriculture biologique : fromages fermiers, colis de viande, légumes en été, épicerie, œufs.

Située sur le territoire de la commune de Rochefort, cette ferme pratique l'élevage de vache laitières et de brebis, selon les principes de l'agriculture biologique. Notre hôte explique en détails, et avec une petite dégustation, la gamme des produits au lait de vache.

Valérie Calicis raconte comment on tente ici de vivre au quotidien selon les principes de l'agriculture paysanne et de développer la biodiversité en visant des objectifs de productions viables.

Les vaches dont le lait est issu, sont des vaches Jersey, qui sont des vaches rustiques. Elles donnent un lait très riche en crème et en protéines. Ce lait est très intéressant pour le fromage. Les producteurs de la ferme ont adapté plusieurs recettes qui vont évoluer au fil des saisons, en fonction du pâturage des bêtes.

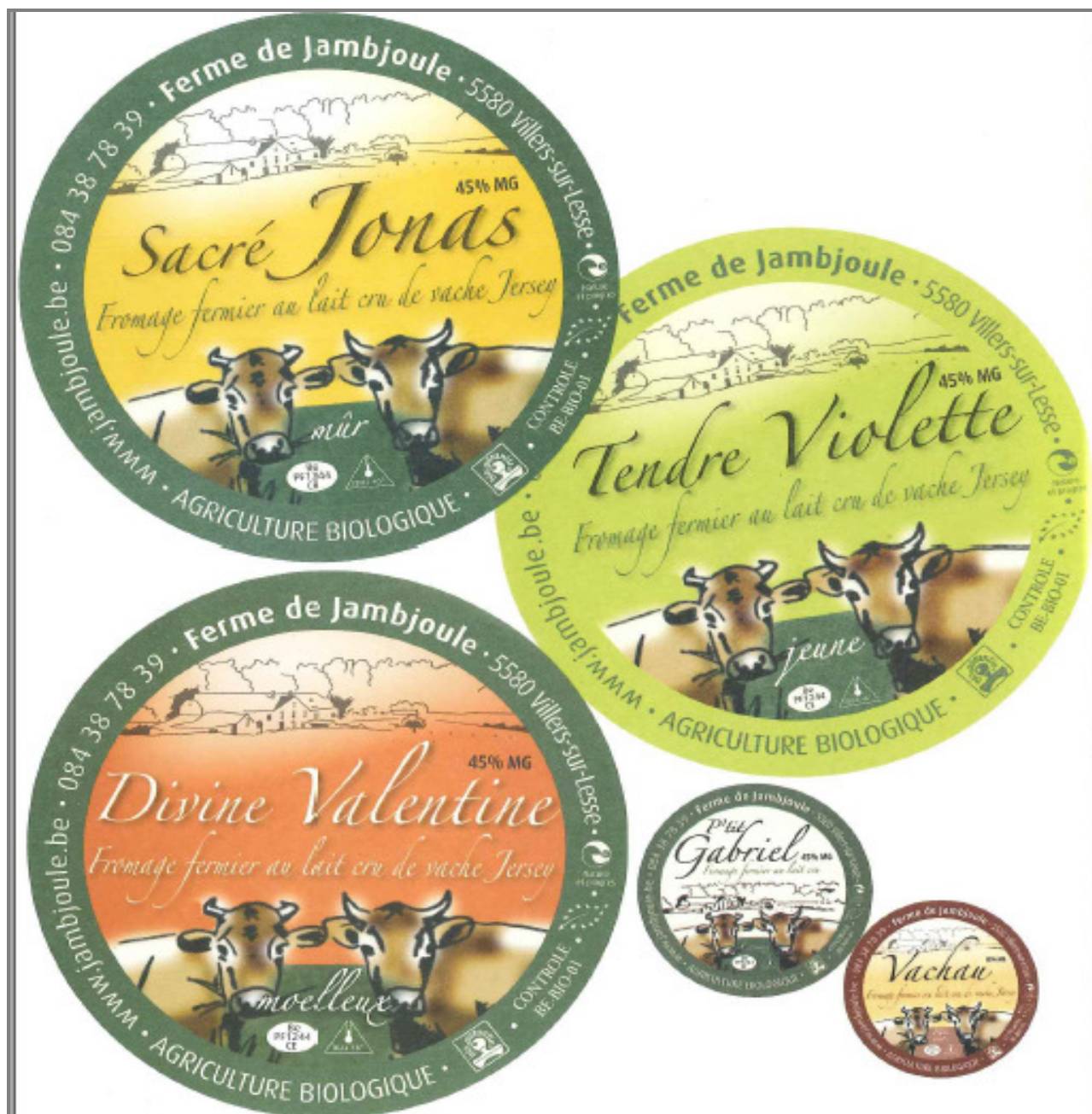
Les vaches pâturent au gré des jours et sont nourries d'herbes d'avril à novembre. Le reste de l'année, elles reçoivent du foin et de l'herbe préfanée.

La ferme de Jambjoûle vend ses produits essentiellement à Bruxelles et dans le Brabant Wallon. Ils sont présents sur de nombreux marchés. La ferme fournit également plusieurs groupements d'achat et leur propose des colis de fromages et de viandes.

**Cinq fromages** fermier au lait cru de vache Jersey, aux caractères différents, ont été proposés à la dégustation pour les invités de cette matinée :

Les quatre premiers sont nommés en référence aux quatre enfants, et le dernier porte le nom du ruisseau tout proche :

- **Divine Valentine**, un fromage moelleux ;
- **Tendre Violette**, un fromage jeune, plus neutre, idéal dans les croque-monsieurs ou en cube apéritif selon notre hôte ;
- **Sacré Jonas**, un fromage mûr, doux mais puissant au goût, il se bonifie avec l'âge;
- **Petit Gabriel**, un fromage crémeux, à la croûte fleurie. Salé à la main et affiné dix jours en cave, il peut connaître deux évolutions ;
- **Vachau**, un fromage à pâte cuite, légèrement piquant et long en bouche.



Outre les fromages présentés, la ferme propose également divers produits bio : des **fromages frais** (fromages préparés, maquée), des **produits laitiers** (yaourts, beurre, crème fraîche), **colis de viande** (agneau, bœuf, porc et veau) et des **œufs**. Les veaux, agneaux et cochons sont nourris au petit lait et vendus vers six mois en colis de viande. Les animaux sont nourris avec de bons produits, ce qui assurent leur qualité.

*Si vous ne connaissez pas encore tous ces produits, la cour de la ferme accueille un **marché fermier** les 19 mai et 16 juin prochains. Elle participe également au marché Terroir et Artisanat, un vendredi sur deux, de mai à octobre à Marche-en-Famenne.*

## Seconde visite : Brasserie de la Lesse



Eprave

084/45 75 25

[http://www.brasserie dela lesse.be/  
brasserie](http://www.brasserie dela lesse.be/brasserie)

De 10h30 à 11h30

La Brasserie de la Lesse est une coopérative à finalité sociale, située à Eprave, elle rassemble de vieux copains, anciennement impliqués dans la confrérie du Busson, qui se sont lancés dans cette nouvelle aventure en 2011.

Passionnés par la bière, ils ont fait la démarche d'un financement alternatif de leur projet et souhaitent participer à la relocalisation de l'économie et à la création d'activités en milieu rural.

Après une remise en état et aux normes, du bâtiment et des installations, les trois acolytes ont pu se mettre au travail. L'objet social de la Brasserie est bien sûr de brasser de la bière et la distribuer mais aussi la production agricole des matières premières nécessaires au brassage.

Les profits issus de l'activité seront réintroduits et utilisés comme moteur de développement d'activités agricoles, culturelles et touristiques. Les créateurs souhaitent également que leur activité s'inscrive dans une économie au service de la collectivité et soucieuse de l'environnement.

La plupart des ingrédients utilisés sont issus de l'agriculture biologique.

Messieurs Buysse et Deloyer, après avoir raconté la démarche du projet et son lancement, expliquent les étapes du brassage des bières. Enfin, les bières sont présentées aux invités, qui dégustent alors tour à tour la Chinette, la Cambrée et la Rouge-Croix.



La Brasserie propose trois bières :

- **La Chinette** : à 6° d'alcool. Légèrement amère, cette bière est blonde dorée, avec un nez agréablement fruité (agrumes). Blonde de fermentation haute, fabriquée suivant un processus ancestral, la Chinette est re-fermentée en bouteille. Son nom provient du surnom que l'on donnait aux habitants de Buissonville (notre village) au début du 20ème siècle : Les Buissonvillois aimaient taquiner, ce qui leur a valu dans la région, le nom de "Chinards di Bouchonveye".
- **La Cambrée** : à 6.5° d'alcool. Rousse aux reflets orangés. Robe légèrement voilée, mousse onctueuse d'épaisseur moyenne. Nez délicatement fumé sur fond d'alcool. Aigre-douce en bouche, elle offre une pointe discrète d'amertume à la fin. Bière à double fermentation, elle est ronde et généreuse.
- **La Rouge-Croix** : à 7.5° d'alcool. Bière brune foncée de fermentation haute, re-fermentée en bouteille. La mousse épaisse et généreuse a l'aspect de la crème. Bien houblonnée, elle a une amertume qui reste en toile de fond. On retrouve le côté torréfié du malt et le chocolat, ainsi qu'une note très douce de curaçao. Elle tient son nom d'un cimetière mérovingien, la Rouge-croix, situé à Éprave.

Les brasseurs ne cherchent pas la certification bio pour leurs produits mais s'attèlent à travailler avec des ingrédients de bonne qualité, garants de la qualité des bières.

Ces bières sont distribuées dans de nombreux points de vente en Belgique. A Rochefort, vous pourrez notamment les trouver au Drink Market Scaillet ou à l'Eurospar.

Toutes les informations sont disponibles sur leur site Internet, n'hésitez pas à le consulter.

La matinée s'est terminée dans un cadre convivial où chacun se rencontre et discute autour de la dégustation des trois bières, avec sagesse et bonne humeur.

---

***Vous êtes producteurs ?***

*L'A.D.L. cherche des producteurs locaux désireux de se faire connaître, de présenter leur activité, leurs produits en vue de partenariats. Contactez-nous !*

***Vous êtes restaurateurs, propriétaires de gîtes, acteurs dans le secteur touristique ou autre ? Vous êtes intéressés par ce type de rencontre et de partenariat ?***

*Contactez un de nos agents A.D.L. pour vous inscrire à la prochaine rencontre ou soumettre vos idées !*

---