Je mange bio & local en région dinantaise

17 adresses de vente directe chez les producteurs



Une publication du









Le Réseau RADIS (Réseau Alimentaire Dinant Solidaire), impulsé par Nature & Progrès et la Fondation Cyrys, rassemble citoyens et producteurs bio en région dinantaise. Il vise à soutenir et développer la transition vers une alimentation bio et locale, respectueuse des Hommes et de la Terre, en favorisant la solidarité et l'implication de tous.

Vous aussi, devenez acteur de la transition alimentaire et sociale de notre territoire!

www.reseau-radis.be

La certification bio, qu'est-ce que ça change ?



Dans le secteur alimentaire, le terme « BIO » est protégé par la réglementation européenne, ce qui signifie que tout acteur utilisant cette appellation est soumis au respect du cahier des charges bio européen, et à des contrôles stricts, au minimum annuels, du bon respect de cette législation.

Le « BIO » est donc une garantie offerte au consommateur sur le mode de production et de transformation des aliments. Les cultures BIO reposent sur la prévention des maladies, et ne peuvent pas utiliser de pesticides chimiques de synthèse. Elles sont fertilisées avec des engrais organiques, ce qui les lie davantage à la bonne vie du sol. Les OGM sont interdits en BIO. En élevage, les animaux disposent de plus de place dans les bâtiments et ont toujours accès à l'extérieur (prairie ou parcours). Ils sont nourris avec des produits bio et sans OGM, et soignés avec des produits naturels. En transformation, toute une série d'additifs, colorants et conservateurs chimiques sont interdits en BIO.

La garantie d'une alimentation respectueuse de notre santé et de celle de la Terre!

Mes aliments ont un visage!

Vous avez choisi une alimentation bio, pour votre santé et celle de la Terre, pour renforcer l'économie circulaire et soutenir les producteurs locaux, pour le goût et le plaisir de cuisiner... Bonne idée!

Ce petit guide vous aidera à trouver les bonnes adresses où vous ravitailler.

Réaliser ses achats chez les producteurs et artisans locaux, c'est une occasion de les rencontrer et de découvrir leur travail et leur passion. C'est mettre un visage sur son alimentation, et savoir qu'à travers nos actes d'achat, nous soutenons un de nos voisins. C'est conforter sa démarche d'opter pour un mode de production respectueux de la santé et de l'environnement. Tout est tellement plus facile avec engrais, pesticides et OGM! La bio demande de s'adapter en permanence, d'agir sur la prévention, de réagir à temps. Par conviction, ces hommes et ces femmes préfèrent cette voie plus compliquée mais bien meilleure pour nous tous.

N'hésitez pas à pousser leur porte pour découvrir toute cette richesse!

Découvrez aussi notre programme de visites de fermes en dernière page de ce document!

Dans cette brochure...

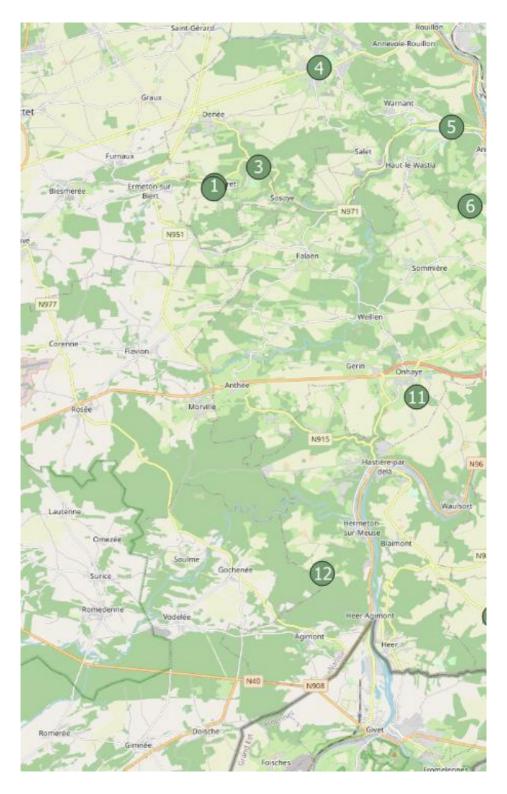


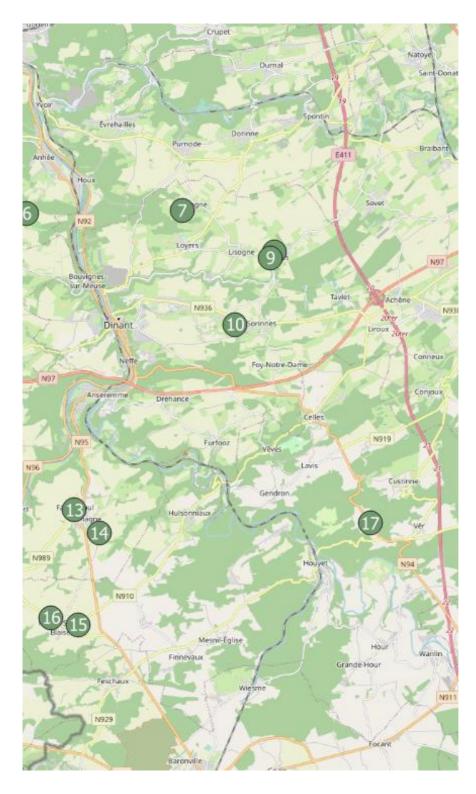
Cette brochure reprend les producteurs et transformateurs bio et en conversion (transition vers le bio, icône ©), qui vendent des produits en direct vers le consommateur.



Le territoire couvert par le Réseau RADIS est constitué des communes d'Anhée, Yvoir, Onhaye, Dinant, Hastière et Houyet.









Avec le Réseau RADiS, de la jarine et du pain 100 % bio et locaux!



Saviez-vous que seulement 10 % des céréales wallonnes sont destinées à l'alimentation humaine? Nous importons énormément de céréales et farines, notamment de Russie et d'Ukraine, ce qui nous rend dépendants du marché mondial et de ses crises.

Avec le Réseau RADIS, des producteurs de céréales de la région dinantaise ont décidé de créer leur propre farine 100 % bio locale. Le Réseau souhaite favoriser la transmission du savoir-faire de la fabrication du pain à travers des ateliers et un four à pain mobile.



La Ferme de Grange, entre sapins et céréales

Le Verger de la Molignée, des tunnels pleins de fraises





1. FERME DE LA COUR / ENERGY SNACK - ROCH PIRMEZ

Huiles (colza, noix, courges), vinaigrettes, galettes de lentilles Rue de la Cour 26, 5537 Maredret (Anhée) roch@lacour.be

https://lafermedelacour.be/



2. LA BERGERIE D'EMILIE - MURIEL HAVENNE

Yaourts, glaces, fromages à base de lait de brebis Vente sur les marchés uniquement : Anhée, Crupet, Bioul et Yvoir murielhavenne@gmail.com

> https://la-bergerie-d-emilie.business.site/ Facebook: @labergeriedemilie



3. DISTILLERIE DE MAREDSOUS - FERME DE MAHARENNE

Gins et liqueurs

Rue des Abbayes 39A, 5537 Denée (Anhée)

adrien@maredsous-gin.com

http://www.maredsous-distillery.com/ Facebook: @MaredsousGin



4. CHÂTEAU DE BIOUL - FAMILLE WYCKMANS-VAXELAIRE

Vins, crémants et jus de raisin Place de Vaxelaire, 5537 Bioul (Anhée) info@chateaudebioul.com

https://www.chateaudebioul.be/ Facebook: @chateaudebioul



5. LE VERGER DE LA MOLIGNÉE - FAMILLE DE CHANGY

Oeufs, fraises, melons et pâtes Rue de la Molignée 39, 5537 Anhée gdechangy@hotmail.be

Facebook : « Le verger de la Molignée »



6. FERME DE GRANGE - FAMILLE DE WOUTERS

Sapins de Noël, farines, pâtes, épicerie à la ferme Rue de Grange 3, 5537 Anhée info@fermedegrange.be

https://sapigrange.jimdofree.com/

Facebook: @fermedegrange.sapigrange.mouligrange.be



Avec le Réseau RADiS, des légumes bio & locaux dans les cantines scolaires!

Depuis octobre 2021, le Réseau RADIS accompagne deux maraichers de la région dinantaise, Alessandro Maury et Jean Baivy, pour approvisionner les cantines scolaires avec leurs bons légumes biologiques. L'asbl Influences-végétales s'occupe de l'accompagnement des écoles dans cette démarche.

En trois mois, nous avons fourni 384 kg de légumes frais aux cuisiniers du Collège Godinne-Burnot et 280 litres de potage-collation livré chaud à la récré pour les écoles primaires communales d'Onhaye.

La collaboration se poursuit en 2022, et nous espérons que le projet essaimera encore pour conforter l'installation de maraichers bio sur le territoire!







Des légumes et des fleurs aux Jardins du Frech Try

Visite des champs d'épeautre panifiable à la Ferme Piette





7. LES JARDINS DU ERECHTRY - JEAN & JULIEN BAIVY

Maraichage diversifié, fleurs à couper Rue des Bayets, 5501 Awagne (Dinant) baivviean@gmail.com

Facebook: « Les Jardins du Frech-Try »



8. LES OEUFS DU VERGER - FAMILLE PESESSE

Oeufs (distributeur)

Chemin de Lisogne 25, 5502 Thynes (Dinant) jul.pesesse@gmail.com

Facebook: @lesoeufsduverger



9. AU PRÉ DES SAVEURS - FAMILLE PIETTE

Colis de viande de porc, pommes de terre Chemin de Lisogne 34, 5502 Thynes (Dinant)

piettefamily@live.be

Facebook: « Au Pré des Saveurs »



10. BISCUITERIE DESTRÉE - STEPHEN DESTRÉE

Biscuits

Z.I. Route de la Voie Cuivrée, 26, 5503 Sorinnes (Dinant)

https://www.biscuiteriedestree.be/ Facebook: @biscuiteriedestree.be



11. ELEVAGE BIO DE FRUMONT - FAMILLE DE GROOTE

Colis de viande (bovin, porc, ovin), épicerie à la ferme

Rue de Frumont 19, 5520 Onhaye jeromedegroote77@gmail.com

https://elevagebiodefrumont.be/

Facebook: @ElevageBiodeFrumont



12. FERME GARDIN - FAMILLE GARDIN

Poulets de chair

Rue de la Libération 151, 5540 Hermeton sur Meuse (Hastière) hgardin@skynet.be



13. Brasserie Caracole – François Tonglet

Bières

Côte Marie-Thérèse 86, 5500 Falmignoul (Dinant)

https://www.brasseriecaracole.be/

Facebook: @BrasserieCaracole





Avec le Réseau RADiS, une alimentation bio, locale et solidaire, avec tou.te.s!



Changer notre agriculture et notre alimentation doit impliquer chaque citoyen de notre territoire. Le Réseau RADIS souhaite renforcer l'accessibilité des produits pour tou.te.s, créer des emplois non délocalisables et renforcer l'inclusion sociale et la participation.
Envie de rejoindre le mouvement ? Contactez-nous!



Les vaches Blondes d'Aquitaine de la Ferme du Grand Cortil. N'hésitez pas à goûter leurs colis de viande!





Rejoignez les Radicelles!

Au sein du Réseau RADIS, un petit groupe de citoyens et de producteurs imagine et réalise des actions de sensibilisation à l'alimentation bio & locale. Visites de fermes, ateliers de transmission de savoir-faire, événements ludiques, les idées sont nombreuses!

Envie de les rejoindre ? Contactez-nous!



14. L&L PLAQUETTE - LIONEL PLAQUETTE

Yaourts et beurres nature et aromatisés Rue d'Hastière 26A, 5560 Mesnil-Saint-Blaise (Houyet)

> http://www.beurreplaquette.com/fr/ Facebook: @beurreplaquette



15. LES DÉLICES DU JARDIN - FAMILLE LAMBERT

Maraichage

Rue des écoles 8, 5560 Mesnil-Saint-Blaise (Houyet) phillambert@hotmail.com

Facebook « Les délices du jardin »



16. FERME DU GRAND CORTIL - FAMILLE MAURY

Légumes, colis de viande bovine Rue du Grand Cortil 18, 5500 Falmagne (Dinant) alessmaury@gmail.com

Facebook: « Panier du grand cortil »



17. FERME DE SANZINNE - FAMILLE DAWAGNE

Oeufs (distributeur)
Ferme de Sanzinne 2, 5560 Houyet
jacques.dawagne@skynet.be



La Brasserie Caracole est labellisée par Nature & Progrès. Cela signifie que ce producteur bio s'engage à aller plus loin que la règlementation bio européenne dans différentes actions écologiques, économiques et sociales.

Pour en savoir plus sur ce label : www.producteursbio-natpro.be

JE RENCONTRE LES PRODUCTEURS BIO EN RÉGION DINANTAISE!

PROGRAMME DES VISITES 2022

Vendredi 6 mai en soirée La Ferme de Waulx

Famille Ullens 5500 Anseremme Céréales (blés anciens), fruitiers

Samedi 11 juin après-midi Les Jardins du Frech Try

Famille Baivy 5501 Awagne Maraichage diversifié

Dimanche 19 juin en matinée La Ferme Piette

Famille Plette 5502 Thynes Porcs, grandes cultures

Dimanche 3 juillet en matinée La Ferme du Grand Cortil

Famille Maury 5500 Falmagne Maraichage, bovins, cultures

Dimanche 31 juillet après-midi La Ferme de la Cour

Famille Pirmez 5537 Maredret Cultures à huile et pressoir

Dimanche 28 août après-midi Amarantes.bio

Philippe Gilbert 5501 Lisogne Maraichage diversifié

Dimanche 25 septembre Evénement convivial Ferme de Grange

5537 Anhée
Visites des cultures, sapins, moulin
Démonstration lactofermentation
Animations gustatives bio locales
pour les enfants
Four à pain et dégustations
Mini-conférences
Petite restauration et bar bio

INSCRIPTIONS: WWW.RESEAU-RADIS.BE