



Saveurs et Terroir

EN HAUTE-MEUSE DINANTAISE



www.dinant-tourisme.be



ANHEE • DINANT • HASTIERE • ONHAYE • YVOIR



« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est financée par la Région wallonne et l'Union européenne »

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Introduction

Historique du projet

- Appel à projets
- Projet déposé par le BEP « Département Tourisme et Programmes Européens »
- Définition de la zone:

Anhée - Dinant - Hastière - Onhaye - Yvoir

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Différentes phases

Phase 1

Diagnostic de la situation

Phase 2

Définition d'un plan de développement et de soutien

Phase 3

Programme de communication et de promotion collective

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Phase 1: Diagnostic

Etat des lieux de la situation 2004 - 2005

- Des ressources
- Des attentes des producteurs

2 objectifs atteints

- Identification des produits
- Sensibilisation des producteurs

12 producteurs marquent leur intérêt !

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Phase 2 : Plan de développement

Objectifs

- Étudier les pistes CONCRETES et COLLECTIVES de valorisation des productions (structure de promotion)
- Etudier les vecteurs de distribution des produits (structure de commercialisation)

Réalisation concrète (fin 2005)

- Plan détaillé et chiffré d'actions potentielles

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Phase 2 : Plan de développement

3 recommandations

- Initiation et officialisation d'un réseau de producteurs
- Création de supports de communication/promotion
- Création d'animations/événements spécifiques

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Phase 3 : Programme de communication et de promotion

Volet « structuration »

- Initiation et officialisation d'un réseau de producteurs
- Réalisation d'une charte de qualité
- Dépôt de la marque collective « Saveurs et terroir en Haute Meuse Dinantaise » (fin 2006)
- Création d'un Comité technique

Objectifs

- partager des valeurs communes
- travailler ensemble à la valorisation
- faire jouer l'effet réseau

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Phase 3 : Programme de communication et de promotion

Volet « création d'outils »

- Lancement de l'appel d'offre (début 2007)
- Réalisation des outils de communication
- Organisation d'une conférence de presse
- Distribution des outils

Objectifs

- Créer une identité visuelle
- Développer un sentiment d'appartenance
- Faire jouer l'effet réseau

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Phase 3 : Programme de communication et de promotion

Volet « activités » deux actions de la Maison du Tourisme

- Joue le lien fédérateur
- Initie des actions de promotion

Objectifs

- Assurer la pérennité du projet
- Aider les producteurs à s'organiser
- Développer une politique d'animation du réseau

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Concrétisation

Ce projet a permis de créer

- Une marque collective et un logo
- Un réseau de producteurs
- Des outils de promotion

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Producteurs du terroir Streek producenten EN HAUTE-MEUSE DINANTAISE



ANHEE • DINANT • HASTIERE • ONHAYE • YVOIR

www.dinant-tourisme.be

AIRHEE

1. Chocolaterie Loubin
Mr. Carlier • Rue d'Alton, 7 - 5117 BOUL
2. Cacaogalerie de Marwand
Mr. Dollé • Route de la Gare, 1 - 5117 WARRANT

DINANT

3. L'Abricote de Port d'Anser
Mr. Michiels • Rue Desvies, 24 - 5100 SORHENO
4. Bonneval-Casocole
Mr. Tonglet • Châteaune-Thérèse, 86 - 5100 B. MIGNOUX
5. Coopérative de Wazet IV, Collard 479, SPRL
Mr. Prippeau • Route aux Churchil, 34 - 5100 B. MANT
6. Coopérative de Wazet et de Bas Thonon
Mr. Carlier • Rue Grande, 10 - 5100 B. MANT
7. L'Opéra de la Table
Mme. Spérin • Champ de Bray, 34 - 5100 MUMBOING
8. Vergées et Recluses Romées
Mr. Roméel • Chaussée Bossaire, 109 - 5100 DRAIT

HASTIERE

« À découvrir très prochainement » -> On s'inscrit dès maintenant !

ONHAYE

9. À la Gouvernante - Les Laïques
Mr. Kairat • Place Rocher Jacques, 10 - 5124 AIRVALE
10. Ferme d'Os Bea
Mr. et Mme Raoul • Rues des Belliers, 1 - 5113 SOMMUGNÉ
11. Ferme Poirault-Sardran
Rue de Clertin, 10 - 5110 B. MIGNON
12. Poirages et Chocolaterie d'Alsace de Serville
Mme. Desage - Bellaye • Ferme de Bois le Couvert, 1 - 5110 SERVILLE

YVOIR

13. Bonneval de Bezy
Mr. Degriet • Rue de la Brasserie, 4 - 5110 PUMBOING
14. Pied de l'âne le Châteaume
Mr. Dujardin • Rues des Campagnes, 3 - 5110 GOUDING



«
H
el

ER
et I



Producteurs du terroir Streek producenten EN HAUTE-MEUSE DINANTAISE



ANHEE • DINANT • HASTIERE • ONHAYE • YVOIR

www.dinant-tourisme.be

AIRHEE

1. Chocolaterie Loubin
Mr. Carlier • Rue d'Alton, 7 - 5117 BOUL
2. Cacaogalerie de Marwand
Mr. Dollé • Route de la Gare, 1 - 5117 WARRANT

DINANT

3. L'Abricote de Port d'Anser
Mr. Michiels • Rue Desvies, 24 - 5100 SORHENO
4. Bonneval-Casocole
Mr. Tonglet • Châteaune-Thérèse, 86 - 5100 B. MIGNOUX
5. Coopérative de Wazet IV, Collard 479, SPRL
Mr. Prippeau • Route aux Churchil, 34 - 5100 B. MANT
6. Coopérative de Wazet et de Bas Thonon
Mr. Carlier • Rue Grande, 10 - 5100 B. MANT
7. L'Opéra de la Table
Mme. Spérin • Champ de Bray, 34 - 5100 MUMBOING
8. Vergées et Recluses Romées
Mr. Roméel • Chaussée Bossaire, 109 - 5100 DRAIT

HASTIERE

« À découvrir très prochainement » -> On s'inscrit dès maintenant !

ONHAYE

9. À la Gouvernante - Les Laïques
Mr. Kairat • Place Rocher Jacques, 10 - 5124 AIRVALE
10. Ferme d'Os Bea
Mr. et Mme Raoul • Rues des Belliers, 1 - 5113 SOMMUGNÉ
11. Ferme Poirault-Sardran
Rue de Clertin, 10 - 5110 B. MIGNON
12. Poirages et Chocolaterie d'Alsace de Serville
Mme. Desage - Bellaye • Ferme de Bois le Couvert, 1 - 5110 SERVILLE

YVOIR

13. Bonneval de Bezy
Mr. Degriet • Rue de la Brasserie, 4 - 5110 PUMBOING
14. Pied de l'âne le Châteaume
Mr. Dujardin • Rues des Campagnes, 3 - 5110 GOUDING

Nouveaux producteurs à découvrir

3. L'Abricote de Port d'Anser
Mr. Michiels • Rue Desvies, 24 - 5100 SORHENO
4. Bonneval-Casocole
Mr. Tonglet • Châteaune-Thérèse, 86 - 5100 B. MIGNOUX
5. Coopérative de Wazet IV, Collard 479, SPRL
Mr. Prippeau • Route aux Churchil, 34 - 5100 B. MANT
6. Coopérative de Wazet et de Bas Thonon
Mr. Carlier • Rue Grande, 10 - 5100 B. MANT
7. L'Opéra de la Table
Mme. Spérin • Champ de Bray, 34 - 5100 MUMBOING

« Cette action est financée dans le cadre de l'initiative LEADER + du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région wallonne et l'Union européenne »





ANHEE • DINANT • HASTIERE • ENAYE • YVOIR



Haute - Meuse dinantaise

www.dinant-tourisme.be



- Bières*
- Chocolats*
- Couques de Dinant*
- Escargots*
- Fromages*
- Glaces*
- Miel et fruits*
- Produits de l'autruche*
- Produits Fermiers*
- Salaisons*
- Tourtes*
- Trites*

© 2014 - Tous droits réservés. Toute réimpression est interdite sans autorisation écrite de l'éditeur.

« Cette action s'inscrit dans le cadre de la politique agricole commune de l'Union européenne et est cofinancée par la Région wallonne et la Région de Bruxelles-Capitale »



du GAL
Union





Producteurs du terroir Streek producenten EN HAUTE-MEUSE DINANTAISE



ANHEE • DINANT • HASTIERE • ONHAYE • YVOIR



www.dinant-tourisme.be



« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est financée par la Région wallonne et l'Union européenne »

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





Nous contacter :

MAISON DU TOURISME DE LA HAUTE-MEUSE DINANTAISE

Avenue Cadoux, 8 - 5500 DINANT

T : +32 (82) 22 28 70 - F : +32 (82) 22 77 88

info@dinant-tourisme.be

www.dinant-tourisme.be

PRODUCTEURS DU TERROIR STREEK PRODUCENTEN



ANHEE • DINANT • HASTIERE • ONHAYE • YVOIR

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »



ANHEE

Chocolaterie Lauben [Chocolat / Chocolade] :

Monsieur Carlier - Rue de Arbre, 7 - 5537 BLOUL

Escargotière de Wamant [Escargots / Escargots] :

Mr. Froli - Rue de la Gare, 2 - 5537 WARMANT - Tél / Fax : +32 (0) 82/61.23.52

DINANT

L'Austricherie du Post d'Amour [Salaisons / Gezonie Voedingwaren] :

Mr. Michiels - Rue Davisau, 30 - 5503 SORINNES - Tél : +32 (0) 82/22.28.99

Brasserie Caracole [Bières / Bieren] :

Mr. Tonglet - Côte Marie-Thérèse, 86 - 5500 FAUMICHOUL - Tél : +32 (0) 82/74.40.80

Couques de Dinant V. Collard 1774 SPRL [Couques / Koeken] :

Mr. Fripiat - Boulevard Churchill, 26 - 5500 DINANT - Tél : +32 (0) 82/22.70.54

Couques de Dinant et de Bins Thonon [Couques / Koeken] :

Mr. Cortès - Rue Grande, 130 - 5500 DINANT - Tél/fax : +32 (0) 82/22.31.14

L'Esprit de la Table [Tourtes / Pastelien]

Mme. Esprit - Champ de Bieux, 2A - 5500 FAUMAGNE - Tél : +32 (0) 82/74.49.60

Vergers et Ruchers Mosans [Miel et jus / Honing en fruitappelen] :

Mr. Rommel - Chaussée Romains, 109 - 5500 DINANT - Tél : +32 (0) 82/22.24.19

HASTIERE

« Bientôt à découvrir » - « Weldra om te ontdekken »

ONHAYE

A la Gourmandise - Les Lutins - [Glaces / Ijsjes] :

Mr. Kainet - Place Docteur Jacques, 10 - 5520 ANTHEE - Tél : +32 (0) 82/69.93.88

Ferme d'En Bas [Fromages / Kaas] :

Mr. et Mme Hazard - Rue des Bateliers, 1 - 5523 SOMMÈRE - Tél / Fax : +32 (0) 82/22.23.19

Ferme fromagère de Chertin [Fromages / Kaas] :

Famille Fripiat-Sandron - Rue de Chertin, 22 - 5521 FALA BN - Tél : +32 (0) 82/69.93.88

Fromages et chocolats artisanaux de Serville [Fromages - Chocolats / Kaas - Chocolade] :

Mme Férauge-Delhaye - Ferme de Bois le Couvert, 1 - 5521 SERVILLE - Tél : +32 (0) 82/69.90.11

YVOIR

Brasserie du Boocq [Bières / Bieren] :

Mr. Deghet - Rue de la Brasserie, 4 - 5530 PURNODE - Tél : +32 (0) 82/61.07.90

Pisciculture le Chêneau [Truites / Forellen] :

Mr. Déjardin - Rue des Campagnes, 5 - 5530 COOPINNE - Tél : +32 (0) 82/61.32.26

« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »





« Cette action s'inscrit dans le cadre de l'initiative LEADER+ du GAL Haute-Meuse et est cofinancée par la Région Wallonne et l'Union européenne »

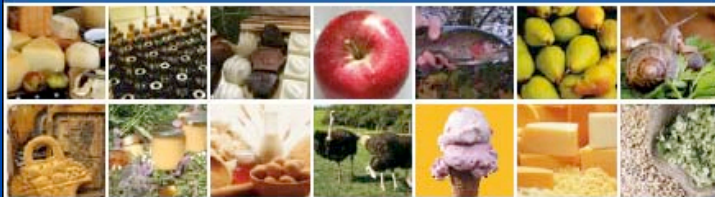




• ANHEE • DINANT • HASTIERE • ONHAYE • YVOIR



www.dinant-tourisme.be



Guide des producteurs
HAUTE-MEUSE DINANTAISE

Gids van producenten
HAUTE-MEUSE DINANTAISE



« C... Haute-meuse et est comançee par la Region wa... européenne »

SOMMAIRE

Guide des producteurs
HAUTE-MEUSE DINANTAISE

Gids van producenten
HAUTE-MEUSE DINANTAISE

SOMMAIRE • INHOUD

ÉDITO	3
CARTES - CAARTEN	10-11
ANHEE	4-5
DINANT	6-9, 12-13
ONHAYE	14-17
YVOIR	18-19

HASTIERE
« Découverte itinéraire de nouveaux producteurs sur cette zone »

ONHAYE

A LA GOURMANDISE « LES LUTINS »
« LES LUTINS » VOOR LEKKERBEK

MONSIEUR ETMADAME DINIS ET ARIANE KABET - VAN EYNDE
A LA GOURMANDISE « LES LUTINS » • Place Docteur Jacques, 10 • 5500 AMT
Tél / Fax : +32 (0)82/67-98-23

CRÉÉ EN 1997, LE GLACIER « LES LUTINS » poursuit une tradition artisanale de qualité. L'assortiment de glaces se compose de plus de 80 parfums. En cornet ou en coupe, les glaces sont également disponibles en bac d'il et en pièces montées réalisées par la maison pour toutes occasions. Le salon de dégustation, chaleureux et convivial, vous accueille pour vos déjeuners ou vos goûters, sur une terrasse en été.

Cette roomijsmakerij, 1997 en 201 een amb van kwaliteit voort roomijs tellt meer da De ijjes zijn natuur horontje of in een ce bakken van « liter, à huis ook moamen elke gelegenheid. Het gezellige en knus onthaalt u graag vol vluernstje, en tijden genieten op het terre

PRODUITS
Sorbets et crèmes glacées au lait entier de ferme.
Nos spécialités : glaces vanille, spéculoos, sorbets violette, fraise et framboise

PRODUCTEN
Sorbets en roomijs van Onze specialiteiten: va sorbets van viooltje, a

BEZOEK
Enkel na reservering

VERKOOP TER PLAATSE
Du mardi au dimanche de 7h30 à 18h (sauf en saison), fermé le lundi.
Accès facile pour les personnes à mobilité réduite.

ANHEE

CHOCOLATERIE LAUBEN
CHOCOLATERIE LAUBEN

MONSIEUR BENJAMIN CARLIER
SPEL LAUBEN - ARTISAN CHOCOLATIER • Rue d'Anbre, 7 • 5537 BOILA
Tél : +32 (0) 71/79.87.98 • Tél : +32 (0) 71/79.87.98 • laubenspel@sky.net.be

Artisan chocolatier de formation, Monsieur Carlier crée tous les fourrages de ses pralines : crème au beurre, ganache, praliné, ... Son leitmotiv : qualité des ingrédients et finition irréprochable. Dans son atelier, il fabrique en moyenne 40 Kg de pralines par mois. Toute la production est encore entièrement manuelle. À vous de savourer ce chocolat !

De heer Carlier v volgde een opleiding in de ambachtelijke chocolademakerij en creëert alle vullingen van zijn pralines: roomboter met suiker, ganache, praliné, ... Zijn devies: kwaliteit van de ingrediënten en onberispelijke afwerking. In zijn atelier fabricceert hij gemiddeld 40 kg pralines per maand. De hele productie gebeurt volledig met de hand. Laat u deze chocolade lekker smaken!

PRODUITS
Pralines (crème au beurre, ganache à la lavande, ganache à la violette, crème au beurre spéculoos, marsepain fraise, praliné divers, gianduja, ...) et sujets en chocolat

PRODUCTEN
Pralines (roomboter met suiker, ganache met lavendel, ganache met viooltje, roomboter met suiker en speculoos, aardbeimarsepain, diverse pralines, gianduja, ...) erv ooverwerpen uit chocolade.

BEZOEK
Nee

VERKOOP TER PLAATSE
Maandag tot zaterdag, van 8 tot 19 uur.

DINANT

L'AUTRUCHERIE DU PONT D'AMOUR
DE STRUISVOGELKWEKERIJ VAN DE PONT D'AMOUR

MONSIEUR REGINALD MICHELLE
L'AUTRUCHERIE DU PONT D'AMOUR • Rue Duhamel, 30 • 5500 SOINNE (Dinant)
Tél : +32 (0) 82/21.48.99 • Fax : +32 (0) 82/21.66.94 • Portable : +32 (0) 477/99.50.73
www.autrucherie-pontdamour.be • reginald.michelle@autrucherie-pontdamour.be

« De la fourche à la fourchette », nos autruches sont élevées sur le plateau de Dinant. Nos charcuteries (jambons, saucissons, pâtés et terrines d'autruche) sont toujours travaillées selon les traditions

Onze struisvogels worden « Van de wei tot op het bord », gekweekt op het plateau van Dinant. Onze vleeswaren (ham, worst, pastei en terrine van struisvogel) worden altijd volgens de Ardense tradities bereid.

genoomd "jip" laad, stukken van of fonduebloques, het split en op de struisvogel,

de: ikken van de haas, ologs, gekakt, t, pastei, terrines, om te versieren.

5/11, van 11 tot 18 uur, a reservering, van u

1 tot 18 uur, mich bestellen

