SAVEURS BRAINOISES 2024

Guide des producteurs, agriculteurs et artisans de Braine-le-Comte



#MANGER LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

Braine-le-Comte
CITOYENNETÉ
Développement économique

Agence de Développement Local de Braine-le-Comte
Grand Place, 41 - 7090 Braine-le-Comte
067/55.15.65 - ADL@7090.be

.ADL
BRAINE-LE-COMTE

SOMMAIRE

BOISSONS
BLC - Brasserie artisanale
Bonthé des plantes
Ginger Gin
La Confrérie des Bâtisseurs
Les Breuvages de La Chaudasse
Sirop de fleurs de sureau

Boucheries - Charcuterie - Colis de viande
Du local au bio
La Ferme de la Tour
La Ferme de Soulmont
La Ferme du Bouret
La Ferme du Haut Bois
Les Cochons d'ici
Rouge Gourmand

Boulangerie
Fleure Bon le pain

Chocolats - Biscuits - Confiseries
Chocolaterie Les Gayettes
Cookies etc
Legast

Épiceries - Comptoirs produits locaux
Ekivrac
La Ferme des cinq épines
La Ferme des Nauves
La Ruche qui dit Oui !

Fruits et légumes
Culture fruitière du point du jour
Fan(e)s de carotte
La Ferme Dereycke
La Ferme du Joli Bois
La Ferme Laute P&V
Les fraises de Coraimont
Les fraises de Ronquières

Glaces
Gelato & Vino
La Ferme Saint-Hubert
Peter & Lila
Schoups – Artisan Glacier

Miel
Miellerie L&L

Oeufs
Ferme du Vieux canal de Ronquières

Pâtes
Belpasta

Produits laitiers et fromages
Crèmerie du Bouret
La Cantine aux Chèvres
La Ferme des 14 bonniers
La Ferme du Planois
Un Peu de Tout











EDITO

Consommons local



A Braine-le-Comte, nos réflexions, nos actions et nos projets tendent à enrichir les connaissances de tout un chacun sur l'agriculture, à valoriser le métier d'agriculteur et à favoriser la promotion des produits locaux pour en revenir à la fonction de base de l'agriculture : nourricière !

Nous mettons tout en œuvre afin de préserver le caractère rural de notre Ville, surnommée « Ville à la Campagne », et de développer notre économie locale.

Aujourd'hui, la mondialisation et les différents accords économiques obligent nos agriculteurs à se diversifier pour « survivre ». A l'heure où notre société est dans une position critique climatiquement parlant, il est primordial de s'orienter vers les produits locaux de notre région.

Notre Ville a adopté une motion lors du Conseil communal du 19.02.2024 visant à interpeller les différents niveaux de pouvoir en vue d'exiger, notamment, un revenu décent, la simplification administrative, une meilleure répartition des aides de la PAC, la révision des normes sur base du dialogue avec ces femmes et hommes de terrain que sont nos agricultrices et agriculteurs… et en vue de tendre vers la transition nécessaire et d'y allouer des moyens indispensables.

Avec nos 40 producteurs brainois, nous pouvons dire que nous disposons d'un secteur à potentiel. Nous nous attelons à mettre en avant un plan alimentaire qui intègre des produits sains, de saison, de qualité, variés, goûteux, équilibrés… Ces produits destinés à garantir notre bonne santé sont proposés par nos producteurs basés au centre et dans nos villages. Par nos choix alimentaires, nous devenons des citoyens responsables.

La production artisanale agricole brainoise doit être un des éléments-clés du développement de l'identité économique de Braine-le-Comte. Nous mettons l'accent sur la pérennisation d'une agriculture familiale, à taille humaine, innovante, diversifiée, répondant aux attentes citoyennes et durable.

Par cette brochure, notre dessein est d'encourager nos agriculteurs-producteurs dans leur combat quotidien. Nous voulons soutenir l'image de marque des fermes qui ont choisi l'aventure de la vente en circuit court et les magasins de proximité. Nous espérons que ce visuel représentera une belle vitrine pour le monde agricole, qu'il permettra à chaque habitant de rencontrer les producteurs locaux et qu'une relation de confiance pourra s'instaurer entre le citoyen-client et le producteur.

Notre travail quotidien se base sur l'information, la sensibilisation et l'éducation des jeunes et des moins jeunes. Nos projets sont et seront menés d'une main de maître par l'Agence de Développement Local, en collaboration avec les services communaux et différents partenaires. Je tiens à vivement remercier ces intervenants pour leurs nouvelles initiatives locales.

Il ne nous reste plus qu'à passer à table et à savourer des mets délicats et par la même occasion, soutenir nos productrices et producteurs locaux !

Ludivine PAPLEUX
Présidente de l'ADL

BLC BRASSERIE ARTISANALE

Bières

Cédric DAVENNE
Rue de la Bienfaisance, 90 - 7090 Braine-le-Comte
0484/81.50.88
brasserieblc@gmail.com
BLC - Brasserie artisanale

HORAIRES

Sur rendez-vous
Merci de téléphoner, envoyer un sms, envoyer un message privé sur Facebook ou un mail



Ce n'est pas une brasserie où il est possible de consommer sur place, mais une brasserie dans le sens premier du terme : l'endroit où la bière est brassée.
J'ai commencé mon activité à titre personnel durant l'année 2020 avant de prendre mes dispositions pour la développer en tant qu'indépendant complémentaire. Toutes les bières sont brassées à Braine-le-Comte même.

LISTE DES PRODUITS

Bières artisanales :

- Le p'tit frère (5.2%) APA (American Pale Ale) : légèrement amère, florale
- L'indécise (6.8%) Blonde : pour les indécis
- La décisive (8.7%) Triple : bonne amertume, assez douce malgré son taux d'alcool
- La sabrée (5.2%) NEIPA (New England IPA) : fortement amère, notes de litchi ou de fruits de la passion apportées par le houblon (à voir avec votre palais !)
- La 10 minutes (4,2%) : bière acidulée aux fruits de la passion
- Également des bières de saisons, été, Noël etc.

Vous pouvez trouver toutes nos bières chez «Ekivrac» (Rue Henri Neuman, 33) et "Les fromages de Christel" à Naast.

Vous pouvez également venir découvrir nos bières à l'occasion de divers événements locaux (Marché de Noël, 1er mai, Foire du Terroir et le vendredi au marché de Marche-lez-Ecaussinnes).





BONTHÉ DES PLANTES

Thés et tisanes

Héléna IZRANZEVA
Rue de la Chapelle, 11 - 7090 Henripont
0494/68.70.10
www.bonthedesplantes.be - helenaiz@live.be
Bonthé des plantes

HORAIRES

www.bonthedesplantes.be

Onglet : " Où acheter ? "

Bonthé des plantes



Bonthé des plantes vous propose une gamme de thés et de tisanes composée avec passion, amour des plantes et envie d'apporter le bien-être aux gens. Des breuvages délicieux, efficaces et aromatiques de composition artisanale qui plaisent aux petits et aux grands.

Je m'appelle Héléna. Je suis née à Moscou et y ai vécu jusqu'à mes 25 ans. Toute mon enfance, j'ai vécu dans un univers où on faisait naturellement appel aux plantes pour soulager les petits soucis de santé. J'ai donc hérité des babouchkas russes quelques recettes familiales de remèdes simples et efficaces. Passionnée par le pouvoir des plantes et le bien-être qu'elles peuvent apporter, j'ai aussi étudié les traditions et les recettes européennes. D'où l'idée de créer ma propre gamme de thés et de tisanes. Je l'ai voulue gourmande, vivante et flexible, fluctuant au rythme des saisons, des besoins de notre corps et des sollicitations de la vie. Bonthé des plantes est né.



LISTE DES PRODUITS

Vous pouvez trouver mes produits dans différentes épiceries locales ou en ligne :

- Thé noir et Pu'erh
- Thé vert et Oolong
- Thé Bleu Grey et Genmeicha
- Thé, créations personnelles
- Tisanes
- Coffrets-cadeaux
- Cadeaux d'entreprise.











GINGER GIN

Gin

Jérémy VANDEN BERGHE
Rue de Mons, 4 - 7090 Braine-le-Comte
0497/65.28.99
jeremy.vandenberghe@hotmail.com
Ginger Gin

HORAIRES

Du mardi au dimanche
Dégustation sur place à l'After Work :
Rue de Mons, 4



Le premier Gin brainois !

Ce gin frais et herbacé aux saveurs de gingembre d'acacias, souligné d'une note citronnée légèrement piquante, allie douceur et force.

Le Ginger est distillé traditionnellement, ce qui lui donne une saveur intense, longue en bouche, excellente été comme hiver.

En effet, en matière de goût, le gingembre allie un pouvoir chauffant agréable, quand on cherche à chasser le froid, et un goût rafraîchissant et vivifiant, quand il est associé à une boisson froide comme le tonic.

Ce n'est pas seulement pour ses vertus réputées aphrodisiaques que l'on raffole du gingembre, mais pour le goût corsé, légèrement piquant et épicé, de cette racine incontournable de la médecine asiatique.

Alors, prêt.e à voyager un peu et découvrir l'étonnant Ginger?



LISTE DES PRODUITS

Venez découvrir le Ginger Gin chez nos partenaires :

- L'After Work à Braine-le-Comte
- Il Viale à Braine-le-Comte
- La Tour Glacée à Ronquières
- Le Jardin Oriental à Soignies
- Bistro'c de Sylvie à Naast
- A Casa Vostra à Ittre.



LA CONFRÉRIE DES BÂTISSEURS

Bières

La Confrérie tient ses chapitres
à la taverne Le Baudouin V
Rue de la Station, 70 - 7090 Braine-le-Comte
confreriedesbatisseurs@gmail.com
Confrérie des Bâtisseurs

HORAIRES

Contact par e-mail :
confreriedesbatisseurs@gmail.com

LISTE DES PRODUITS

Bière "La Truelle"

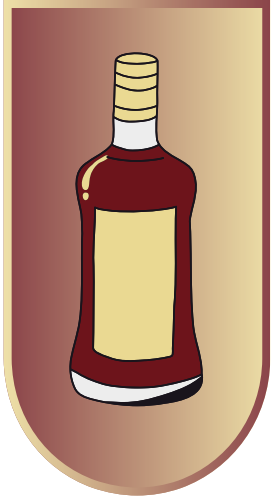
- La bière "La Truelle" est en vente lors de notre présence aux manifestations :
  - Participation au Marché des Saveurs le premier mai, la Foire du Terroir le jeudi de l'Ascension
  - Présence au Carnaval
  - Festin le premier samedi d'octobre.



La Confrérie des Bâtisseurs a pour but, pour Braine-le-Comte et ses villages, de préserver, défendre et rénover les coutumes et traditions, dans l'intention de sauvegarder le patrimoine local, d'endosser un rôle d'ambassadrice en collaboration avec les autorités de la Ville et d'autres associations à caractères folkloriques, culturels, gastronomiques, économiques et touristiques et de mettre à l'honneur les visiteurs de qualité et citoyens brainois qui, par leurs actions, véhiculent une image positive de l'entité brainoise.







LES BREUVAGES DE LA CHAUDASSE

Hydromel - Hypocras - Liqueur

Rodolfo LABRANA
Rue du Grand Péril, 108 G21 - 7090 Hennuyères
0496/08.16.01
www.lesbreuvagesdelachaudasse.be
info@lesbreuvagesdelachaudasse.be
Les Breuvages de la Chaudasse

HORAIRES

Sur rendez-vous la semaine
entre 10h00 et 17h00

LISTE DES PRODUITS

Achats possibles via le site web ou à l'entrepôt d'Hennuyères :

- Hydromel
- Hypocras
- Liqueur

LES BREUVAGES DE LA CHAUDASSE
HYDROMELS, HYPOCRAS & LIQUEURS

Création et vente de boissons apéritives d'inspiration historique (hydromel, hypocras, liqueur)

Notre jeune entreprise n'a de cesse d'étendre et améliorer son éventail de breuvages.

Non contents de ravir les gosiers de notre fidèle clientèle grâce aux 3 hypocras, il fut décidé, il y a quelques années, d'agrandir la gamme en y insérant l'ancestrale famille des hydromels... Le succès rencontré fit littéralement décoller l'aventure de La Chaudasse... Une renaissance qui se nommera "Les Breuvages de La Chaudasse".

La catégorie des liqueurs vient alors compléter la gamme : des breuvages plus forts, qui se boiront différemment, avec plus de sagesse ?
Toujours en recherche de nouvelles aventures gustatives, nous avons à cœur de continuer à imaginer et créer de nouveaux parfums pour vous ravir, vous, nos chers gosiers chéris !









SIROP DE FLEURS DE SUREAU

Boissons - Sirop

André BALLIEU
Chemin Sainte-Anne, 5 - 7090 Hennuyères
0477/66.45.10
www.siropnature.be - info@siropnature.be
Sirop de la nature : sureau, etc

HORAIRES

Sur rendez-vous
0477/66.45.10

LISTE DES PRODUITS

Sirop de Fleurs de Sureau

Consultez les points de vente Braine-le-Comte et environs sur la carte interactive du site www.siropnature.be (achat en ligne possible).

Enlèvement sur rendez-vous également possible en notre dépôt : Chemin Sainte-Anne, 5 à Hennuyères

Notre délicieux et subtil sirop de fleurs de sureau provient d'une recette élaborée depuis 20 ans.

Il est produit 100 % artisanalement.

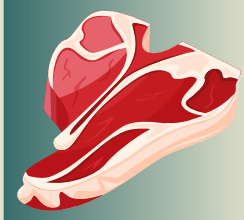
Nous récoltons les fleurs de sureau dans nos vergers situés loin des routes et des épandages toxiques.

Se consomme dilué dans l'eau, du vin blanc, ou des "bulles", de la bière en tango.

Étonnamment, le sirop se dilue bien aussi dans un vin rouge. Il accompagnera à merveille certains desserts, comme des crêpes ou de la crème glacée, et même des préparations salées.







DU LOCAL AU BIO

Boucherie - Fromagerie - Épicerie

Charles-Antoine et Léandre HUART
Rue du Ronchy, 23 - 7090 Hennuyères
067/21.66.14
info@dulocalaubio.be / commande@dulocalaubio.be
L'épicerie - Du local au bio

HORAIRES

Du mercredi au vendredi : 10h00 - 18h00
Samedi : 10h00 - 17h00
Dimanche : 10h00 - 12h30



Une épicerie - boucherie familiale gérée par les frères Charles-Antoine et Léandre Huart.

Initialement spécialisée dans la viande de porc et de bœuf issue de son propre élevage, la ferme familiale a progressivement choisi d'étendre son offre pour proposer aussi d'autres produits locaux et/ou certifiés bio, indispensables au quotidien.

C'est dans cette perspective qu'est née "l'Épicerie - Du local au bio" où l'on trouve - outre des produits de boucherie et de crèmerie – des fruits, des légumes, des condiments, des céréales... ainsi que des produits de soins et d'entretien respectueux de l'environnement.

LISTE DES PRODUITS

Boucherie :
Grâce à notre équipe de bouchers, vous trouverez le morceau de viande que vous désirez. Issue de l'élevage familial de porcs et de bœufs, la viande est découpée et transformée dans notre atelier.

- bœuf
- veau
- porc
- agneau
- volaille

Vous trouverez également nos charcuteries maison et artisanales.
Nous vous proposons un large choix de qualité pour vous accompagner tout au long de l'année (pierrade, barbecue...).

Fromagerie :
Plus d'une septantaine de fromages issus de nos producteurs locaux et typiques de nos régions (Belgique, France...)

Épicerie :

- des produits issus d'une trentaine de producteurs locaux
- plus de 3 000 références de produits bio
- plus d'une centaine de produits en vrac
- fruits et légumes
- produits d'entretien et d'hygiène







FERME DE LA TOUR

Boucherie - Charcuterie

Xavier VINCART
Rue de la Station, 5 - 7090 Braine-le-Comte
067/55.20.85

HORAIRES

Fermé le lundi
Du mardi au samedi : 08h30 - 18h30
Dimanche : 09h00 - 12h30

Cela fait maintenant trente-et-un ans que Xavier est aux commandes de la boucherie et que son père chouchoute les vaches dans leur ferme.

Ils mettent un point d'honneur à élever leurs bêtes avec beaucoup d'amour, de passion et de temps afin de produire une viande de qualité.

À la boucherie, la bonne humeur est de mise dans l'entreprise familiale.
L'accueil y est chaleureux et la qualité des produits ainsi que des renseignements sont garantis.

L'entreprise s'est agrandie avec Laure et Adrien, responsables des charcuteries maison.
Tous ensemble, ils mettent tout en œuvre pour satisfaire vos demandes et innover constamment dans les produits proposés en garantissant leur qualité.

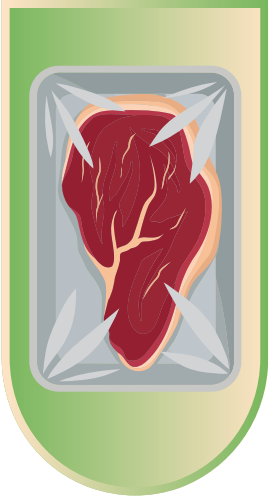
LISTE DES PRODUITS

La boucherie propose :

- de la viande de boeuf Blanc Bleu Belge
- du veau Blanc Bleu Belge
- du porc
- de l'agneau
- de la volaille
- des charcuteries maison
- et des buffets froids.







LA FERME DE SOULMONT

Colis de viande - Volaille

Vincent DEVROEDE - Brigitte BARBÉ
Rue du Haut Bosquet, 151 - 7090 Steenkerque
067/87.07.91 - 0478/20.08.23 (V) - 0476/74.41.41 (B)
fermedesoulmont@gmail.com
Ferme de Soulmont - Devroede

HORAIRES

Pour toute commande,
veuillez nous contacter par téléphone



Vincent est agriculteur de père en fils depuis plusieurs générations.

Voilà déjà 14 ans qu'il a repris l'exploitation familiale.

Aujourd'hui, c'est toute sa famille qui est à l'ouvrage pour soigner et nourrir les animaux.

Son produit phare, c'est la volaille à rôtir, le poulet fermier bien sûr, mais aussi la pintade et la dinde.

Passionné de culture et d'élevage, il se diversifie dans la vente de colis de viande (mixte), aussi bien d'agneau, de porc, de Blanc Bleu Belge et de volaille.



LISTE DES PRODUITS

- Volaille à rôtir
- Poulet fermier
- Pintade
- Dinde

En colis ou à la pièce :

- Viande de boeuf Blanc Bleu
- Viande d'agneau
- Viande de porc









LA FERME DU BOURET

Boucherie - Charcuterie

Thomas CERCKEL
Chemin de Nivelles, 77 - 7090 Braine-le-Comte
067/56.12.68
www.fermedubouret.be - Ferme.du.bouret@skynet.be
www.facebook.com/FermeduBouret

HORAIRES

Du mardi au vendredi : 9h00 - 18h00
Samedi : 8h00 - 17h00
Livraisons le jeudi : 13h00 - 20h00



DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

Fort de l'expérience que lui a laissée son père ainsi que son grand-père dans le métier de la boucherie-charcuterie, Thomas a repris les rênes de la boucherie, il y a maintenant plus d'un an. Une oreille attentive à la clientèle et une bonne touche d'innovation, voici le fer de lance de ce jeune entrepreneur.

LISTE DES PRODUITS

Une équipe dynamique vous propose :

- Un large choix de charcuteries faites maison
- Bœuf
- Porc
- Volaille
- Spécialités.

Un site e-commerce
Un assortiment à portée de tous et partout !

Dans votre fauteuil, au boulot ou encore dans les transports en commun, vous pouvez désormais faire vos courses en ligne sur leur site, choisir votre créneau horaire, ou encore vous faire livrer directement à votre domicile.

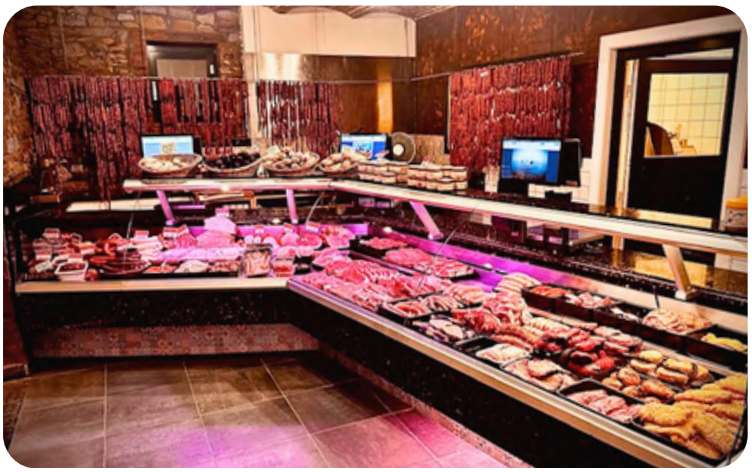
www.fermedubouret.be





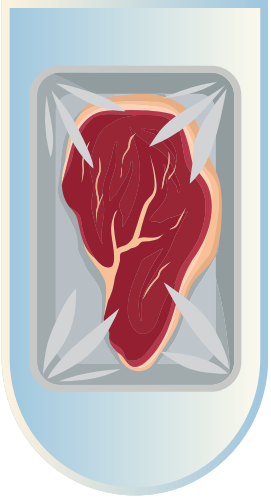












LA FERME DU HAUT BOIS

Vente de colis de viande Blanc Bleu Belge

Julien et Emilie VARLET-DEKNUDT
Rue des Cantines, 82 - 7090 Petit-Roeulx-lez-Braine
0496/13.92.83 - 0474/76.85.02
Ferme du Haut Bois

HORAIRES

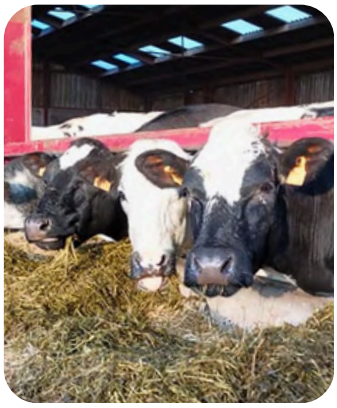
Vente régulière de colis de viande BBB
Suivre la page Facebook pour voir les dates des colis

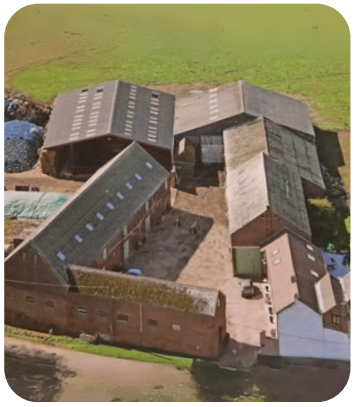
LISTE DES PRODUITS

- Exploitation agricole familiale
- Vente de colis de viande BBB
- Distribution des colis, une fois par mois

Ferme du Haut Bois
Varlet - Deknudt







Nous sommes Emilie et Julien.

Nous gérons notre exploitation agricole familiale implantée depuis six générations au lieu-dit le « Haut Bois » à Petit-Roeulx-lez-Braine.

Nos productions agricoles et animales s'organisent autour du principe dit de "l'agriculture raisonnée".
Cela veut dire qu'elles prennent en compte la protection de l'environnement, de la santé et du bien-être animal.

Nous privilégions également autant que possible les techniques culturales sans labour qui permettent la préservation des sols et de leur biotope.

A côté de nos cultures (céréales, betteraves, maïs, ray-grass, trèfle-luzerne, etc.), nous élevons des vaches de race Blanc Bleu Belge pour la viande et quelques vaches de race Pie Rouge pour le lait qui sert à nourrir les veaux de notre élevage.

Nous sommes jeunes, pleins d'enthousiasme et débordons d'idées pour valoriser notre travail.

Nous serons ravis de partager avec vous notre passion.

Emilie, Julien, Cyril et Erine









LES COCHONS D'ICI

Viande locale en circuit court

Aurélie BERGMANS
Avenue de la Houssière, 155 - 7090 Braine-le-Comte
0495/87.41.35
Beraurelie@hotmail.com
Les cochons d'ici

HORAIRES

1er week-end : 13h00 - 18h00 porc - poulet
3ème week-end : 13h00 - 18h00 porc uniquement

Réservation avant jeudi 20h00

LISTE DES PRODUITS

- Porc
- Poulet
- Agneau
- Charcuteries
- Plats préparés





"Les cochons d'ici" voit le jour en février 2021.
Nous travaillons en circuit court avec des porcs de la région ainsi que les poulets de Gibecq, bien connus des amateurs de volailles.

La découpe, les préparations, les charcuteries ainsi que les plats préparés sont réalisés dans notre atelier pour une fabrication par nos soins, 100% artisanale.
La viande est conditionnée sous vide et étiquetée.

Notre devise : vous offrir une viande de qualité et locale avec un accueil chaleureux.

Nous organisons aussi des événements dans notre région ou autres (brocantes, marchés de Noël).

Nous mettons aussi en location notre remorque frigorifique pour tous vos événements.

Au plaisir de vous accueillir chez "Les cochons d'ici".

Benoît et Aurélie

















ROUGE GOURMAND

Boucherie - Charcuterie

Rue de la Station, 131 - 7090 Braine-le-Comte
067/79.07.96
www.rougegourmand.be
Rouge Gourmand

HORAIRES

Lundi, jeudi, vendredi : 10h00 - 18h00
Samedi : 10h00 - 17h00
Dimanche : 09h00 - 12h00
Fermé les mardi et mercredi



Bienvenue dans la maison du goût. Depuis plus de 5 ans, Delphine et Dimitri partagent avec vous leurs meilleures sélections de viandes fraîches, de charcuteries maison et de petits plats cuisinés avec générosité.
Leur fleuron est le Blanc, Bleu brainois élevé à quelques pas de la boucherie par une famille d'agriculteurs passionnée et bienveillante, Cathy et Emmanuel Crokaert.
Des volailles d'exception et des spécialités originales raviront également vos papilles.

LISTE DES PRODUITS

- Accompagnement : croquette, gratin dauphinois, pomme de terre macaire...
- Américain
- Boeuf BBB
- Boeuf spécial
- Burger
- Hachis préparé
- Saucisse
- Charcuterie
- Crèmerie
- Pata negra
- Plancha / pierrade : à composer soi-même (min 4 pers.)
- Plancha / pierrade : plateau
- Plateau fondue
- Porc fermier
- Salade
- Spécialités
- Traiteur
- Veau
- Volaille
- Volaille fermière
- Barbecue

- Possibilité de commander les produits via le site









FLEURE BON LE PAIN

Boulangerie

Pierre, François et Lucas
Chaussée de Bruxelles, 173/3 - 7090 Braine-le-Comte
0472/18.65.26
www.fleurebonlepain.be - info@fleurebonlepain.be
Fleure bon le pain

HORAIRES

Lundi, jeudi, vendredi : 10h00 - 18h00
Samedi : 10h00 - 17h00
Dimanche : 09h00 - 12h00
Fermé les mardi et mercredi

FLEURE BON LE PAIN

BOULANGERIE PAYSANNE

Chez Fleure Bon le Pain, nous vous proposons des pains de qualité obtenus à partir de céréales principalement cultivées par nos soins ou par nos agriculteurs partenaires.

Tous les ingrédients entrant dans la composition de tous nos pains, à l'exception du sel marin, ont été obtenus sans engrais, ni pesticides de synthèse.

LISTE DES PRODUITS

Retrouvez une large gamme de pains au levain ou à la levure :

- Épeautre
- Multi
- Michoise
- Intégral
- Courgepain
- Pain blanc
- Pain gris
- Baguette grise noix-raisins
- Cramique
- Pain brioché.

Et chaque mois, le « Pain du mois » apporte un air de nouveauté !













CHOCOLATERIE LES GAYETTES

Les Gayettes du Pays Noir

Nancy GONZALEZ
Rue du Grand Péril, 108 - 7090 Hennuyères
067/79.13.08 - 0476/73.25.32
www.gayettes.be - info@gayettes.be
Gayettes Du Pays Noir

HORAIRES

Du mardi au jeudi :
09h30 - 17h30



LISTE DES PRODUITS

La gayette est un terme wallon qui désignait un petit morceau de charbon.
Plus qu'un chocolat… une histoire.

- Gayette (bergamote, cactus, café, champagne, choco, coco, cointreau, croustyboise, du pays noir, gajaune, marron, nougat, praliné-noisette, crayat, rhum luperia, speculoos, tiramisu, trio, violette)
- Caraque (mixte, banane, noisette, sel, sésame, violette)
- Mendiants
- Fruités (ananas, citronnette, gingembrette, kiwi, mangue, mixte chocolats fruités, orangette)

Les Gayettes du Pays Noir® sont des chocolats noirs comme le charbon, qui retracent le passé minier de la région de Charleroi. Nées il y a 30 ans, les Gayettes remportent très vite un franc succès. Plongez dans l'histoire d'une confiserie à la fois croquante et fondante, qui fait craquer petits et grands !

La région carolorégienne connaît un riche passé minier. Même si les charbonnages ont aujourd'hui disparu, ils restent gravés dans les mémoires et font partie intégrante de notre patrimoine belge. Il y a 30 ans, quelques commerçants de Charleroi émettent un souhait auprès de Monsieur Blancke : ils veulent une confiserie représentant leur ville et permettant de faire revivre une partie de son histoire. Monsieur Blancke fonda en 1987 les Gayettes. Nancy, Maître chocolatier, reprit les Gayettes du Pays Noir en 2004.

C'est dans ce contexte que naissent Les Gayettes®, un modèle et une marque déposés depuis 1987.
En 2004, la chocolaterie quitte Braine-le-Château pour Hennuyères et prend une nouvelle forme, sous le nom de « Chocolaterie Les Gayettes ».

Chaque détail compte pour tendre vers la perfection. Cette maîtrise technique nous permet d'exprimer toute notre créativité pour vous surprendre, vous étonner, vous émouvoir… avec des alliances de goûts, de textures, de formes…

Notre seul objectif est de vous offrir du plaisir et de l'émotion.







COOKIES ETC

Cookies

Gérard DEKEULENEER
Rue de la Station, 23 - 7090 Braine-le-Comte
0472/92.41.43
www.cookies-etc.be - info@cookies-etc.be
Cookies etc

HORAIRES

Du mardi au samedi :
10h00 - 17h30



Après 5 années d'activité dans le Brabant wallon, Cookies Etc rentre à la maison et s'établit à Braine-le-Comte.

Nous produisons artisanalement 18 parfums de cookies, tous réalisés à base de produits locaux, pour différents magasins, écoles, etc.

Nous vous accueillons également dans notre espace magasin au coeur de l'atelier.



LISTE DES PRODUITS

Cookies - 18 parfums :

- Amandes
- Double chocolat
- Caramel / Beurre salé
- Chocolat au lait
- Chocolat au lait / Noisettes
- Chocolat blanc / Framboises
- Chocolat blanc / Noix du Brésil
- Chocolat blanc / Vanille
- Chocolat noir
- Chocolat noir / Banane
- Chocolat noir / Café
- Chocolat noir / Orangettes
- Chocolat noir / Speculoos
- Chocolat noir / Massepain
- Citron meringue
- Multicolore
- Trio de chocolats
- Parfum du mois





LEGAST

Artisan chocolatier

Thibaut LEGAST
Rue de la Station, 65 - 7090 Braine-le-Comte
067/56.08.74
www.legastchocolatier.com - chocolats.legast@gmail.com
Legast - Artisan Chocolatier

HORAIRES

Du mardi au samedi :
10h00 - 13h30 / 14h00 - 18h00
Vendredi :
09h30 - 13h30 / 14h00 - 18h00



Nous sommes artisans chocolatiers depuis 2003 à Braine-le-Comte. Dès le début, notre travail artisanal consiste à orchestrer les meilleurs ingrédients naturels dans nos recettes, pour obtenir de gourmands chocolats aux délices naturels. Pas de conservateurs, arômes artificiels, ni OGM. Et sans gluten pour la plupart !
Depuis 2016, nous avons poussé cette quête un peu plus loin et nous nous sommes lancés dans la recherche de rares cacaos fins aromatiques pour avoir dans nos chocolats, une gamme extraordinaire de saveurs naturelles oubliées des chocolateries artisanales et industrielles.
Dès lors, nous avons construit des partenariats (en Direct Trade – prix équitable) avec de petits producteurs locaux de cacao en Amérique latine, le berceau du cacao aromatique. Nous décidons avec eux du choix des cacaos et leurs fermentations et finalement, dans nos ateliers, nous les torréfions soigneusement pour continuer à sublimer leurs arômes exceptionnels (floraux, de fruits, d'épices, de cannelle, de café…).
Avec nos partenaires, nous tenons à conserver la nature, la biodiversité et les variétés natives de cacao. Ils n'utilisent pas de produits chimiques, ne pratiquent pas la monoculture et bien sûr, aucun enfant n'est exploité. Comme nous, certains ont réussi à se certifier Bio, d'autres sont encore en chemin.

LISTE DES PRODUITS

Tous nos chocolats sont faits à partir de cacaos fins torréfiés dans nos ateliers ("Bean to Bar").
La plupart de nos produits sont certifiés biologiques.
Nous avons aussi des chocolats et des pralines vegan, sans lactose et sans sucre.

- Chocolats Bean to Bar (pure origine, lait foncé, et avec inclusions)
- Pralines avec nos chocolats Bean to Bar
- Pâtes à tartiner
- Macarons
- Glaces avec nos chocolats et fruits secs
- Thés
- Confitures
- Fèves et grué de cacao, entre autres

Possibilité de commander via le site internet pour :
- retirer votre commande au magasin
- la faire livrer chez vous / chez quelqu'un (prix spécial de livraison sur Braine-le-Comte)

Possibilité d'acheter nos pralines et d'autres produits en vrac.

From the bean LEGAST

Gault&Millau 2024





EKIVRAC

Épicerie produits locaux

Norman WERY
Rue Henri Neuman, 33 - 7090 Braine-le-Comte
067/44.30.64
www.ekivrac.com - Blc@ekivrac.com
Ekivrac · Braine-le-Comte

HORAIRES

Lundi : 13h00 - 19h00
Du mardi au samedi : 10h00 - 19h00
Dimanche : 10h00 - 13h00
Réservations possibles par téléphone ou par mail blc@ekivrac.com

ekivrac
BIO · VRAC · LOCAL



Ekivrac est né le 16 avril 2016 après plus d'un an de réflexions et transformations.

Chez Ekivrac, nous simplifions les besoins quotidiens de manière écologique et durable en sélectionnant très rigoureusement nos produits.

Ils sont bio et les plus locaux possible, vendus sans ou avec un minimum d'emballage, frais, de qualité, sains et durables. Ils respectent l'environnement et votre santé.

Simplifier
· Aller à l'essentiel en proposant le meilleur

Les besoins quotidiens
· Alimentaires (fruits, légumes, pâtes,...)
· D'hygiène (savons, dentifrices, brosses à dents,...)
· D'entretien (liquide vaisselle, éponges, vinaigre,...)

De manière écologique et durable
· Impact le moins négatif possible sur l'environnement
· Préservation des générations futures
· Favorisation de biens durables dans le temps



LISTE DES PRODUITS

- Produits Bio respectant le cahier des charges européen (Eurofeuille) ou les différents labels privés (Demeter, Nature et Progrès,...)
- Locaux – en favorisant la hiérarchie suivante : à moins de 25 km - belges - européens
- Sans ou avec un minimum d'emballage – en vente finale au client ou à la réception des marchandises en magasin :
  - favoriser le vrac
  - privilégier les emballages recyclables
  - privilégier les emballages à faible impact environnemental (papier, carton,...)
  - diminuer l'utilisation du plastique
  - favoriser les emballages séparables





LA FERME LES CINQ ÉPINES

Épicerie produits locaux

Sébastien DEKNUDT
Chaussée de Bruxelles, 143 - 7090 Braine-le-Comte
Rue du Flament, 16 - 7090 Braine-le-Comte (la ferme)
067/55.22.09
fermeles5epines@gmail.com
Ferme Les 5 Epines

HORAIRES

Fermé les dimanche, lundi et mardi
Mercredi : 10h00 - 18h00
Jeudi : 13h00 - 18h00
Vendredi : 13h00 - 18h00
Samedi : 09h00 - 17h30

LISTE DES PRODUITS

- Pommes de terre
- Produits laitiers au lait de vache (lait cru, beurre, yaourts, flans, fromages frais, crème glacée, tartes au maton, galettes...)
- Légumes de saison, fraises
- Mélanges pour les animaux
- Petits ballots de paille et de foin
- Divers produits artisanaux issus de producteurs locaux
- Articles cadeaux et paniers cadeaux





Agriculture familiale et raisonnée

Produits locaux et de saison

Du producteur au consommateur
Respect de l'environnement

Vente des produits en circuit court dans le magasin de la ferme











LA FERME DES NAUVES

Produits du terroir - Fabrication artisanale - Traiteur - Glacier

Martine DE DOBBELEER
Chemin de Naast, 10 - 7090 Braine-le-Comte
067/55.56.06
www.fermedesnauves.be - fermedesnauves@gmail.com
Ferme des Nauves

HORAIRES

Vendredi : 13h00 - 18h00
Samedi : 09h00 - 18h00



Ferme en activité, culture et élevage Blanc Bleu Belge

Depuis 1998, Martine exerce son activité de traiteur, glacier, gâteaux, organisateur de banquet, magasin à la ferme, salle de réception.

Fabrication artisanale et produits du terroir

LISTE DES PRODUITS

Sur commande :

- Produits laitiers
- Gâteaux et crèmes glacées
- Maton
- Quiches aux légumes, lorraines, au saumon...
- Tarte al d'jote (tarte salée)
- Pizza, lasagne, croquettes au fromage, feuilleté au jambon (Coq de cristal)...
- Tartes fermières : abricots, prunes, sucre, fromage, tarte maton...
- Fromages au lait de vache et de chèvre, yaourt nature et aux fruits, beurre, crème, boulette de ferme
- Confitures
- Escargots de Warnant
- Jus de fruits
- Plateaux de fromages et/ou charcuteries
- Glaces et sorbets au litre en tout temps
- Épicerie
- Produits locaux
- Paniers cadeaux
- Service traiteur









LA RUCHE QUI DIT OUI !

Produits locaux de saison

Régine MEULENYSER
Chemin Sainte-Anne, 25 - 7090 Hennuyères (Ferme d'Hen)
0485/11.47.26
http://bit.ly/Ruche-Hennuyeres - regine.laruche@gmail.com
La Ruche qui dit Oui à Hennuyères

HORAIRES

Récupérer sa commande
Chemin Sainte-Anne, 25
Vendredi : 17h30 - 19h00
Samedi : 09h00 - 11h00

Avenue de la Houssière, 217
Samedi : 09h00 - 11h00

LISTE DES PRODUITS

Produits locaux de saison :

- légumes
- fruits
- produits laitiers
- viande
- boissons
- pain
- plats préparés





Rejoignez le site web de la Ruche d'Hennuyères et achetez des produits locaux, fermiers et gourmands directement auprès des agriculteurs et artisans de notre région.

COMMANDER SES PRODUITS EN LIGNE
Sur le site, vous aurez accès aux offres des producteurs jusqu'au mercredi soir, tard dans la nuit (2h du matin) et vous pourrez commander ce que vous souhaitez : légumes, fruits, produits laitiers, viande, boissons, pain, plats préparés...

RÉCUPÉRER SA COMMANDE
Chaque vendredi soir, entre 17h30 et 19h00, la Ruche vous donne rendez-vous à Hennuyères pour récupérer vos produits et rencontrer les producteurs de votre communauté.
Si vous n'êtes pas disponible le vendredi soir, il est également possible de récupérer votre commande le samedi matin entre 9h00 et 11h00, soit à Hennuyères, soit à Braine-le-Comte.

SOUTENIR L'AGRICULTURE LOCALE
Vos achats rémunèrent justement le travail des agriculteurs et des artisans qui perçoivent 80% du prix de vente qu'ils déterminent eux-mêmes.

INVENTER UNE NOUVELLE FAÇON DE CONSOMMER
Venir faire vos courses à la Ruche, c'est renouer avec le monde rural, mettre les mains dans la terre, et échanger avec ceux qui nous nourrissent.
Devenir membre de notre communauté est gratuit, et vous commandez ce que vous voulez et quand vous voulez.









CULTURE FRUITIÈRE DU POINT DU JOUR

Pommes - Poires

André ARNOULD
Chemin du Servoir, 14 - 7090 HENRIPONT
0472/87.56.15
a_arnould1@hotmail.com

HORAIRES

Du 1er septembre au 14 septembre : téléphoner
Du 15 septembre à la fin du congé de Toussaint : ouvert tous les jours, sauf le jeudi, ouvert le WE, de 10h00 à 18h00





Choisissez et cueillez vous-mêmes vos pommes ou poires : vieille plantation fruitière cultivée selon la méthode de la lutte intégrée.

Sur inscription, en octobre, possibilité de visite guidée pour les écoles, gratuitement



LISTE DES PRODUITS

Poire Durondeau
10 variétés de pommes selon la période :

- Ellison Orange au 01/09
- Cox Orange à partir du 15/09
- Belle de Boskoop
- Reinette de Chênée
- Karmijn de Sonnaville
- Suntan
- Jonagold
- Melrose
- Mutsu
- Rubinette









FAN(E)S DE CAROTTE

Fruits et légumes - Maraîchage

Emmanuel - Florence - Nathan
Rue du Flament, 13 - 7090 Hennuyères
0477/81.55.48
www.fanesdecarotte.be - contact@fanesdecarotte.be
Fanes de carotte

HORAIRES

Jeudi : 16h30 – 18h30
Vendredi : 16h30 – 18h30
Samedi : 10h30 – 12h30









Fan(e)s de Carotte est une coopérative de 3 maraîchers cultivant sur 2,5 ha certifiés bio.
Nous existons depuis 2014.

La majorité du désherbage, de la plantation et des récoltes se fait à la main.
Une culture bio, sans engrais chimique ni pesticides de synthèse.

Notre jardin maraîcher à Braine-le-Comte est certifié bio depuis de nombreuses années (Be-Bio-01 – contrôle Certisys).



LISTE DES PRODUITS

Nous cultivons plus de 50 sortes de légumes différents certifiés bio et provenant du champ.

Tous les fruits et légumes de saison :

aubergine, bette, betterave chioggia, betterave rouge, brocoli, carotte, céleri-rave, cerfeuil, chicon, chou de Bruxelles, chou Kale, chou Milan, chou PakSoï, chou-rave, coriandre, concombre, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot, laitue, maïs, mesclun, navet violet, oignon, pain de sucre, pastèque mini, persil, poireau, pois mange-tout, poivron, pommes de terre fermes, potimarron, pourpier, radis noir, radis rouge, roquette, rutabaga, salade de blé, scarole, tétragone, tomate cerise, tomates anciennes...

et bien d'autres encore







LA FERME DEREYCKE
DOMAINE DU BOIS DE LA PIERRE

Fruits, confitures, jus, vins

Caroline et Pierre-Olivier DEREYCKE – DECONINCK
Chemin des 10 Maisons, 182 - 7090 Braine-le-Comte
0477/24.06.79
Ferme Dereycke

HORAIRES

En saison de fraises
(mai-juin)
Du lundi au vendredi : 13h00 - 18h30
Samedi : 10h00 - 18h00
Dimanche : 10h00 - 15h00

En saison du raisin de table
(septembre-octobre)
Mercredi : 13h00 - 18h00
Samedi : 11h00 - 16h00

Pour le vin et autres produits
Voir nos horaires variables (en fonction des saisons agricoles) annoncés sur notre page Facebook et également sur rendez-vous

LISTE DES PRODUITS

- Fraises
- Confitures
- Glaces
- Jus de raisin
- Cerises
- Raisins de table
- Vins rouges et vins blancs et certaines années nos bulles













Notre ferme de type polyculture/élevage de Blanc Bleu Belge a vu naître l'activité des fraises comme diversification en 2005. Nous avons poursuivi avec la plantation de cerisiers, pruniers, mirabelles, reines claudes et melons. Certains de ces fruits sont proposés en vente dans notre magasin lorsque les années le permettent.

En 2020, la ferme voit la création de notre vignoble, le Domaine du Bois de la Pierre, avec la plantation de nos vignes. Nous étoffons ainsi notre offre en fruits de saison avec du raisin de bouche et notre jus de raisin. Nos premières bouteilles de vin rouge et blanc cuvée 2022 sont ainsi sorties cet hiver 2023-2024. Nous pouvons déjà également annoncer les premières bulles de notre domaine pour l'hiver prochain !



LA FERME DU JOLI BOIS

Fruits et légumes

François HALON
Chemin du Laid-Trô, 72 - 7090 Hennuyères
067/64.63.66
www.lafermedujolibois.be - halon.francois@gmail.com
La Ferme du Joli Bois

HORAIRES

Hiver (01/11 au 31/03)
Mercredi : 10h00 - 17h30
Jeudi : 14h00 - 17h30
Vendredi : 9h00 - 17h30
Samedi : 9h00 - 17h00
Dimanche : 10h00 - 12h00

Été (01/04 au 31/10)
Mercredi : 10h00 - 18h00
Jeudi : 14h00 - 18h00
Vendredi : 9h00 - 18h00
Samedi : 9h00 - 17h30
Dimanche : 10h00 - 12h00

Fermé les lundi, mardi et jours fériés

En saison des fraises
Du lundi au samedi : 10h00 - 18h00
Dimanche : 10h00 - 12h00

La ferme du Joli Bois
FAMILLE HALON

Les parents de François trayaient une centaine de vaches. En 2011, ils décident d'arrêter leur activité suite à la crise laitière.

François a lui de toutes autres ambitions et se lance dans la culture maraîchère. La vente à la ferme connaîtra un succès sans cesse florissant.

Si bien qu'en juin 2015, après avoir aménagé une ancienne grange, nous avons inauguré notre nouveau magasin. Nous proposons dorénavant des produits de diverses fermes environnantes : produits laitiers, fromages, quiches, saucissons, jus, bières...

LISTE DES PRODUITS

- Fraises, melons
- Asperges
- Chicons de pleine terre
- Tomates
- Autres légumes :
  - salades, brocolis, choux-fleurs, aubergines, poivrons, oignons ciboules...
- Produits artisanaux issus de la région













LA FERME LAUTE P&V

Maraîchage - Colis de viande - Oeufs - Produits laitiers

Pascal et Victorien LAUTE
Rue de la Corbétière, 11- 7090 Braine-le-Comte
0496/15.09.33 (Victorien)
www.fermelaute.be - victorienlaute@hotmail.fr
Ferme Laute

HORAIRES

Fermé les lundi, mardi, jeudi et dimanche
Mercredi : 10h00 - 12h00 / 13h30 - 18h00
Vendredi : 13h00 - 17h00
Samedi : 13h30 - 18h00

Ferme Laute



LISTE DES PRODUITS

- Légumes de saison
  - Cultivés en rotation au fil des saisons, les légumes de saison proposés suivent un calendrier de culture strict pour proposer les meilleurs légumes frais de chaque saison aux habitants des communes voisines de la ferme.
- Colis de viande
  - Au menu : de la volaille (poulets fermiers, dindes, canards…), ainsi que d'autres types de viandes.
- Oeufs fermiers
  - Les poules pondeuses dont sont issus ces œufs sont elles-mêmes de qualité fermière.
- Produits laitiers
  - Pour vos besoins en lait, un lait frais directement tiré, connu pour être plus onctueux mais aussi plus riche, avec un goût particulièrement prononcé.

La Ferme Laute P&V est une ferme familiale traditionnelle qui a été créée par Pascal et Victorien Laute, dont les initiales forment le nom de l'établissement.

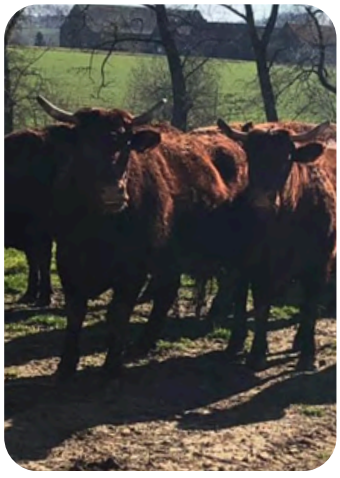
La famille y élève principalement du bétail laitier et viandeux, ainsi que divers types de volailles et légumes.

En parallèle, ils y effectuent une activité de maraîchage, avec des plantations qui hébergent près d'une quarantaine d'espèces qui sont cultivées tout au long de l'année. Ce faisant, ils s'assurent d'alimenter leur stock de légumes de saison en quantité suffisante pour leurs ventes directes. Tous les légumes de la ferme sont par ailleurs cultivés grâce à des pratiques bio, ce qui inclut des graines naturelles, et prohibe l'intervention de pesticides ou d'engrais chimiques.

La famille Laute veille à fournir des produits de haute qualité à ses clients, à travers un processus rigoureux et un savoir-faire qui profitent largement des avantages apportés par les méthodes naturelles.

Vous pouvez aussi composer votre panier de commandes en ligne afin de recevoir votre colis directement chez vous.











LES FRAISES DE CORAIMONT

Fraises - Melons - Tomates

Aline CREVECOEUR - Rémi WILLEM
Avenue du Marouset, 85 - 7090 Braine-le-Comte
0474/51.70.50 (Aline) - 0479/31.26.18 (Rémi)
Fraises de Coraimont

HORAIRES

Fraises : mai à juin
Melons : août à septembre
Asperges : mai à juin

LISTE DES PRODUITS

- Fraises
- Melons
- Tomates
- Asperges
- Colis de viande (sur demande)

LES FRAISES DE CORAIMONT

Ferme familiale à l'origine spécialisée dans l'élevage Blanc-Bleu-Belge. Nous avons voulu nous diversifier et apporter quelque chose en plus à l'exploitation. Nous produisons des fruits et légumes de saison et de pleine terre. Nos produits sont disponibles en vente à la ferme durant la saison.







FRAISES DE RONQUIÈRES

Fraises

Carine VANDENDRIESSCHE
Rue Surbise, 4 - 7090 Ronquières
0474/57.52.07
Fraises de Ronquières

HORAIRES

En saison des fraises
Mai à juin
Du lundi au samedi : 10h30 - 18h00
Dimanche - 10h30 - 13h00

LISTE DES PRODUITS

- Fraises
- Confitures
- Jus
- Sorbets de fraises









Durant les mois de mai et juin, nous vendons nos fraises fraîchement cueillies du jour ainsi que nos confitures, jus et sorbets de fraises.

Nous vous servons au petit magasin de la ferme l'avant-midi jusqu'à 13h et ensuite, elles sont disponibles au cabanon situé le long de la Route Baccara.















GELATO & VINO

Glaces

Joseph FERRARA
Rue de la Station, 72 - 7090 Braine-le-Comte
067/34.20.03 - 0479/23.38.50
www.gelato-vino.be - gelatovino@hotmail.com
Gelato & Vino

HORAIRES

De mai à septembre
Du mercredi au samedi : 11h30 - 18h00
Dimanche : 14h00 - 18h00
Fermeture hebdomadaire :
les lundi et mardi

D'octobre à avril
Du mercredi au samedi : 11h00 - 18h00
Fermeture hebdomadaire :
les dimanche, lundi et mardi

LISTE DES PRODUITS

Vous trouverez un vaste choix de glaces et sorbets en litre.

Glaces :
Vanille, moka, chocolat, spéculoos, caramel au beurre salé, praliné, chocolat blanc, pistache, stracciatella, banane, fraise, melon, violette

Sorbets :
Citron, poire, orange, mandarine

Gelato & Vino





Artisan glacier depuis 1990

L'établissement Gelato & Vino est en activité sur Braine-le-Comte depuis 2004.

Vente en magasin, aux restaurants et tavernes, de sorbets et de crèmes glacées artisanales

Fabrication par nos soins

Plus de 30 goûts de glaces et sorbets

Réalisations de gâteaux glacés, anniversaires, agneaux pour vos communions

Pour les fêtes de Noël et du Nouvel An, bûches et cœurs de l'an neuf sur commande







LA FERME SAINT-HUBERT

Glaces

Nicole SULMON et Benoit WINCKEL
Chaussée de Bruxelles, 189 - 7090 Hennuyères
067/55.28.68
nicolesulmon@gmail.com
La Ferme Saint-Hubert
la_ferme_saint_hubert_glacier

HORAIRES

Mercredi : 13h00 - 17h30
Jeudi, vendredi, samedi : 09h30 - 17h30

LA FERME SAINT-HUBERT



Vente à la ferme, aux restaurants et tavernes, de sorbets et de crèmes glacées artisanales au lait de vaches de l'exploitation.

Envie de connaître mes dernières inspirations de glace, suivez-moi sur les réseaux sociaux.

LISTE DES PRODUITS

Depuis plus de 25 ans, je vous propose d'excellentes glaces à partir du lait de la ferme.

35 goûts ainsi que des sorbets

Retrouvez le goût authentique de la glace !















PETER & LILA

Artisan Glacier

Lila BOURCY
Allée de la Marbrite, 12 - 7090 Ronquières
0478/01.98.11
www.peteretlila.be - lilabourcy@gmail.com
Peter & Lila

HORAIRES

Atelier ouvert
du lundi au vendredi : 8h00 - 15h00

Installée depuis 2014 dans le petit zoning de Fauquez, Lila réalise dans son atelier des crèmes glacées et sorbets artisanaux.

Un grand soin est apporté au choix des matières premières et l'accent est mis sur une collaboration aussi locale que possible avec des producteurs de la région pour le lait, le café, le beurre, les fraises...

Membre du mouvement Slow Food, Lila met un point d'honneur à mettre en avant les trois piliers de ce mouvement militant autour de la nourriture et du bien manger : Bon, Propre et Juste.

La liste des points de vente est disponible sur le site internet. Des gâteaux glacés sont réalisés sur commande, pour tous types d'occasions : anniversaire, baptême, communion, mariage, ou juste pour le plaisir ! En période de fêtes, je réalise également des bûches glacées.

LISTE DES PRODUITS

Une liste complète des produits se trouve sur le site internet où l'on retrouve entre autres de grands classiques :

- vanille
- chocolat
- caramel au sel de Guérande
- pistache
- ...

mais également des sorbets convenant aux intolérants au lactose et surtout aux amateurs de fruits, ou des glaces au lait de soja :

- Citron vert à la menthe
- Figue - Framboise aux écorces de citron confites
- Mangue et Orange sanguine à la badiane
- Poire à la vanille
- Cassis
- Fraise - Rhubarbe
- Rhubarbe - Abricot
- ...











SCHOUPS – ARTISAN GLACIER

Artisan Glacier

Yves SCHOUPS
Rue Oscar Denayst, 16 – 7090 Braine-le-Comte
0477/39.07.39
Yves.schoups@proximus.be
Schoups - Artisan glacier

HORAIRES

A l'atelier
Veuillez téléphoner au 0477/39.07.39 à l'avance.
Le vendredi : 17h00 - 19h00
Le samedi : 10h00 - 12h00
Horaire flexible selon nos disponibilités

Schoups
ARTISAN GLACIER

Installé depuis 2 ans dans la Ville de Braine-le-Comte, Yves Schoups a acquis, en plus de 30 ans de carrière, un savoir-faire dans le monde de la boulangerie-pâtisserie. Mais, c'est dans la production de glace qu'il s'est épanoui.
C'est par passion qu'il a créé sa petite entreprise au cœur de Coraimont.
Sa motivation est de vous faire découvrir, non seulement les goûts dits classiques, mais également des saveurs qui sortent de l'ordinaire.
Tous ses produits sont artisanaux, créés à base de matières de premiers choix, sélectionnées avec soin.







LISTE DES PRODUITS

Glaces :
- Vanille de Madagascar
- Stracciatella (vanille, éclats de chocolat)
- Moka
- Chocolat
- Fraise
- Caramel beurre salé
- Ferrero (glace pralinée, coulis de chocolat, éclats de noisettes)
- Chocolat blanc-brisure de spéculoos
- Tiramisu
- Violette
- Coco
- Cuberdon
- Lait d'amandes (amandes torréfiées)
- Spéculoos
- Pistaches torréfiées
- Forêt noire (vanille, éclats de chocolat, cerises)

Sorbets :
- Citron
- Citron vert
- Mangue passion
- Framboise
- Fraise citron vert
- Gingembre
- Ananas
- Orange sanguine
- Pamplemousse rose
- Lychee citron vert
- Pomme verte
- Poire
- Apérol

Les produits sont aussi disponibles à la librairie "Kikadikoi" à Braine-le-Comte, en dégustation à : l'Afterset (Tennisland) à Rebecq, la Brasserie des Saveurs à Braine-le-Château, Au Vieux Chaudron à Ath.





MIELLERIE L&L

Miel

Grégory LEONARD
Rue du Champ des Haies, 17 - 7090 Braine-le-Comte
0484/21.00.65
Miellerie L&L Braine-le-Comte

HORAIRES

Les horaires publiés sur Facebook après les récoltes se font en fonction du nombre de pots encore disponibles.

LISTE DES PRODUITS

Pots de miel de 500 g

Vente au domicile de l'apiculteur

Miellerie
L & L
BRAINE-LE-COMTE

Apiculteur depuis 2019
En 2024, il s'agit donc de la cinquième année de récolte.
Les ruchers se trouvent aux carrières d'Ecaussinnes.
Le miel est extrait à Braine-le-Comte par l'apiculteur lui-même et son épouse et contrôlé par l'AFSCA ou le CARI avant la vente (miel aux normes).









FERME DU VIEUX CANAL DE RONQUIÈRES

Oeufs

Marie et Luc DRUET
Rue Champ Maret, 31 - 7090 Ronquières
0476/39.95.75
marieetlucdr@skynet.be

HORAIRES

Les œufs sont disponibles dans les petits magasins autour de Ronquières.

LISTE DES PRODUITS

Œufs disponibles par 6, 12 ou par plateau de 30



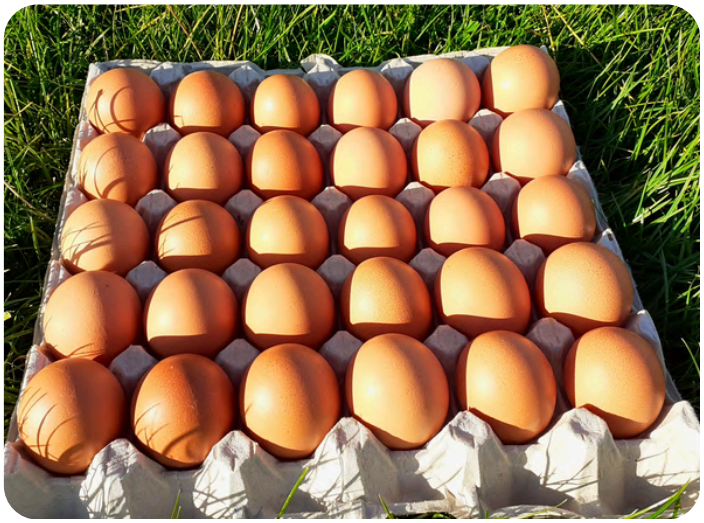


Au départ, ferme conventionnelle, transmise de père en fils, tournée vers l'élevage BBB ainsi que vers les grandes cultures

Nous avons voulu nous diversifier et c'est ainsi que, en 2007, nous nous sommes lancés dans la production d'œufs biologiques.

Aujourd'hui, favorisant le circuit court, vous trouverez nos œufs dans un rayon de 20 km autour de la ferme dans tous les magasins locaux et bio.







BELPASTA

Pâtes

Jean-Louis LEFEBVRE - François FRANCOTTE
Rue des Prés, 4 - 7090 Steenkerque
0478/24.28.62
www.belpasta.be - belpasta@belpasta.be
Belpasta

HORAIRES

Tous les lundis vente directe
rue du Haut Bosquet, 20 - 7090 Steenkerque
De 16h30 à 19h00



Belpasta, c'est avant tout une histoire d'amitié, celle de Jean-Louis et François. Amis depuis les bancs de l'école, une passion commune les anime : « l'amour de la terre ». L'un cultive en Flandre, l'autre est agriculteur en Wallonie.

Belpasta, c'est une idée un peu folle au départ, devenue très vite un projet très concret : celui de rassembler leurs forces pour garnir vos assiettes de produits de qualité. Aujourd'hui encore plus qu'hier, maîtriser toute la chaîne de production est un enjeu capital tant pour l'avenir de notre agriculture et de notre environnement que pour la santé du consommateur.

Belpasta, c'est le talent de deux agriculteurs qui vous proposent des pâtes locales de qualité avec des matières premières d'exception.





LISTE DES PRODUITS

Belauthentique	Belgourmande
Foglia	Clochette curry
Penne	Dentelle
Spirelli	Torsade tomate basilic
Tagliatelle	Clochette
Spaghetti	Dentelle tricolore
Macaroni	Tagliatelle encre de sèche
Farfalle	
Casarecce	
Torsade	

Nos pâtes sont présentes chez nos producteurs et commerçants brainois :

- La Ferme du Bouret
- La Ferme des 5 Epines
- La Ferme des 14 Bonniers
- La Ferme des Nauves
- La Ferme du Joli Bois
- La Ferme de Soulmont
- La Bonne Tarte
- Du Local au Bio
- La Ruche qui dit oui !
- La Tour Glacée.





CRÈMERIE DU BOURET

Crèmerie - Produits laitiers

Quentin et Mégan CERCKEL
Chemin de Nivelles, 77 - 7090 Braine-le-Comte
0476/31.96.91
www.fermedubouret.be - cerckel-sauvage@hotmail.com
Crèmerie de la Ferme du Bouret

HORAIRES

Du mardi au vendredi : 9h00 - 18h00
Samedi : 8h00 - 17h00
Livraisons le jeudi : 13h00 - 20h00



Depuis 2018, Quentin et Mégan ont voulu diversifier l'activité de leur ferme en se lançant dans la transformation des produits laitiers.

Dans notre ferme, le lait et les différents produits laitiers que nous fabriquons sont issus d'une agriculture respectueuse.
Nos vaches n'ont pas d'hormones ou d'antibiotiques injectés. Elles sont traitées avec un grand respect.

Cette agriculture traditionnelle et familiale nous permet d'obtenir des produits authentiques avec un goût unique.

LISTE DES PRODUITS

L'ensemble de nos produits sont désormais disponibles sur notre boutique en ligne :

www.fermedubouret.be

Voici ce que vous pourrez commander sur le site ou directement à la ferme :

- Beurre
- Yaourts
- Kmombert
- Fromage frais
- Crème liquide
- Lait de vache cru, lait battu.

La Ferme du Bouret produit et transforme tous ses produits directement à la ferme et de manière artisanale pour qu'ils puissent conserver des saveurs uniques. Parce que le vrai goût du terroir et de la tradition ne cesse de nous faire vivre et de nous passionner !











LA CANTINE AUX CHÈVRES

Produits laitiers au lait cru de chèvre

Arnaud DAUCHOT
Rue des Cantines, 25 - 7090 Petit-Roeulx-lez-Braine
0479/98.82.76
lacantineauxchevres@gmail.com
La Cantine aux Chèvres

HORAIRES

Mercredi : 13h30 - 18h00
Vendredi : 13h30 - 18h00
Samedi : 09h30 - 12h00 et 13h30 - 18h00
Dimanche : 09h30 - 12h00

LISTE DES PRODUITS

- Fromage frais au lait cru de chèvre
- Fromage frais affiné
- Plateaux apéritifs
- Chèvres lardées

La Cantine aux Chèvres





Elevage de chèvres alpines avec transformation intégrale en divers produits laitiers

Début de l'activité en octobre 2019

Cheptel actuel :
- 55 chèvres laitières
- 15 chevrettes
- 3 boucs













LA FERME DES 14 BONNIERS

Produits laitiers - Colis de viande de porc

Pierre DEBRICHY
Rue des 14 Bonniers, 105 - 7090 Braine-le-Comte
0497/77.35.33
fermedes14bonniers@gmail.com
Ferme des 14 bonniers

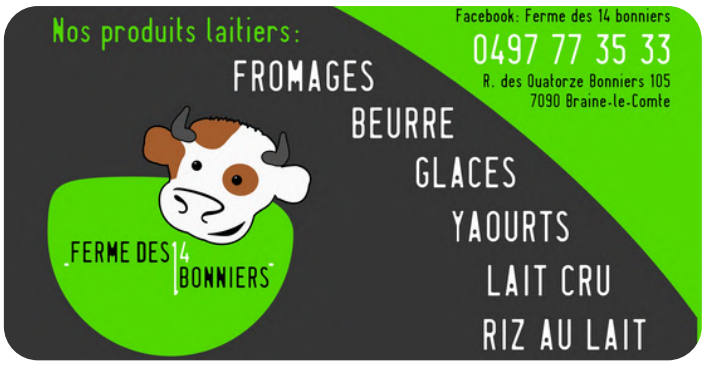
HORAIRES

Vendredi - Samedi : 10h00 - 17h00



LISTE DES PRODUITS

- Fromage à pâte pressée non cuite
  - Le Bonnier
- Fromage à pâte pressée non cuite
  - aux orties, au poivre, aux épices italiennes
- Yaourt nature et aux fruits
- Beurre de ferme
- Lait cru
- Riz au lait
- Glaces
- Viande de porc – en colis frais sur commande ou surgelée
- Produits d'épicerie circuit court
- Vente à la ferme
- Vente en épiceries



La passion du bio et d'une agriculture pour nourrir les gens, pas pour fournir l'industrie

Gamme de produits laitiers (fromages, glaces, lait, beurre, yaourts, etc.) et de viande de porc, en production locale et sans intrants

Les 14 Bonniers, c'est une ferme familiale centenaire à taille humaine, à Braine-le-Comte, qui maîtrise l'ensemble de sa production du champ et des prés à l'assiette, sans intervention extérieure. Tout est en production nature, fait maison, de l'alimentation du bétail aux produits finis.

En spécialité, La Ferme des 14 Bonniers propose des fromages à pâte pressée non cuite, résultat du goût de Pierre Debrichy pour les perles du Jura comme le Comté. Sa recette personnelle, « Le Bonnier », a été récompensée du Harzé d'argent au Concours des Fromages de chez nous, dès sa première participation.

Proposer une alimentation locale et bio est une valeur fondamentale pour la famille Debrichy qui prépare de nouveaux projets et produits, toujours passionnément, au service uniquement des modes de consommation durable.

Harzé d'Argent : Le Bonnier











LA FERME DU PLANOIS

Crèmerie - Produits laitiers - Viande - Fruits

Françoise LECOCQ
Rue de la Chapelle au Foya, 22 - 7090 Hennuyères
0474/47.61.35
www.lafermeduplanois.be - lafermeduplanois@skynet.be
La ferme Du Planois

HORAIRES

De mars à fin octobre
Ouvert du mercredi au dimanche : 10h00 - 18h00
De novembre à fin février
Ouvert mercredi, vendredi et samedi : 10h00 - 18h00
Dimanche matin : 10h00 - 12h00





Créée en 2001, la Ferme du Planois est devenue une ferme BIO laitière en chèvres et puis en brebis.

Elle vous propose des fromages, des glaces, des colis de viande, des poulets, des fruits dans son magasin à la ferme.

La ferme s'est aussi diversifiée. Parmi les activités proposées : une visite scolaire ou en famille, un séjour en gîte, un golf ou une balade à dos d'âne.



LISTE DES PRODUITS

- Produits laitiers : fromages de chèvres ou de brebis, glaces, yaourts…
- Poulets bio
- Colis de viande : agneau, porc et bœuf
- Fruits : petits fruits rouges, cerises, pommes, poires, prunes en saison, confitures et jus

Nos produits laitiers se retrouvent chez Ekivrac et à l'épicerie Du local au bio.









UN PEU DE TOUT

Fromagerie

Anthony DECANT
Rue Mayeur Etienne, 11 - 7090 Braine-le-Comte
067/49.39.60
unpeudetout.fromagerie@gmail.com
Fromagerie Un Peu de Tout

HORAIRES

Du mercredi au vendredi : 10h00 - 13h00 / 14h00 - 18h00
Samedi : 09h00 - 18h00
Dimanche : 10h00 - 13h00
Fermé les lundi et mardi

LISTE DES PRODUITS

- Fromages sélectionnés et affinés par nos soins
- Création maison
- Divers produits d'épicerie fine autour du fromage
- Choix de bières de microbrasserie

UN PEU DE TOUT
FROMAGER AFFINEUR





Fromager-affineur de formation, je propose une gamme de près de 150 références de fromages affinés par mes soins dans mes caves semi naturelles.

Pour les accompagner, entre autres, une sélection d'une quarantaine de bières de microbrasserie exclusivement belge

Je suis également spécialisé en confection de plateaux sur mesure et en organisation de soirées d'initiation à la dégustation.







MARCHÉS BRAINOIS

BRAINE-LE-COMTE

Grand Place et Gare



JEUDI

07h00 - 13h00

Marché hebdomadaire

Service de la Recette
067/55.14.24
recette@7090.be

HENNUYÈRES

Rue du Grand Péril, 87



SAMEDI

07h00 - 13h00

Le petit marché des Tuileries

Carine Van Den Keybus
067/ 21.37.39
carine@lestuileries.be

Le Petit marché des Tuileries

HENRIPONT

Place Aviateur Jean Croquet



SAMEDI

15h00 - 19h00

Marché des Producteurs Locaux Henripont

Asbl Henrichamps
0472/76.57.87
asbl.henrichamps@gmail.com

Marché des Producteurs Locaux Henripont





Contactez-nous
Grand Place, 41
7090 Braine-le-Comte
067/55.15.65
ADL@7090.be
ADL Braine-le-Comte

.ADL
BRAINE-LE-COMTE

Vous constatez une erreur ?
Vous n'apparaissez pas dans notre guide ?

Vous êtes producteur, agriculteur, artisan ?
Vous avez une épicerie de produits locaux ?

Signalez-le-nous !

L'ADL soutient le milieu rural brainois
et met en évidence les ressources
et le savoir-faire de notre entité.