



GUIDE

DES PRODUCTEURS LOCAUX

alimentaires et
non alimentaires.



*Ans pourmand
mais pas que...*



#ANSLOCAL #ANSMESACHATS

Chère concitoyenne, Cher concitoyen,

Depuis quelque temps, l'Agence de Développement Local a entrepris un travail de rencontres et de soutien des producteurs locaux.

La campagne « **#anslocal** » lancée sur les réseaux sociaux en 2021 a été la 1^{ère} étape de cet accompagnement.

Elle vous a permis de partir à la découverte de ces Ansois producteurs sur notre territoire et s'inscrit dans le projet pionnier de la ceinture Aliment-Terre du pays de Liège.

Produire localement des aliments bons, propres et justes pour tous est le leitmotiv qui nous nourrit.

Avant de présenter ces acteurs de développement, la rencontre avec chacun de ces hommes et de ces femmes, qui produisent, cultivent et vendent leurs produits FAITS A ANS, était importante à nos yeux. Nous avons découvert l'humain présent derrière chacune de ces activités riches de sens et d'investissement personnel et tenions à le partager. C'est aujourd'hui chose faite.

Vous trouverez donc dans ce guide la prolongation de ce travail « **#anslocal** ».

Il permet de rassembler en un seul document non seulement

l'ensemble des producteurs ansois mais aussi les commerces locaux où vous pourrez les retrouver.

Il se veut créateur de liens entre producteurs, consommateurs et commerces locaux.

Vous l'aurez compris, la volonté du Collège est de soutenir et de promouvoir ces actions destinées à valoriser les producteurs locaux et les circuits-courts qui, par ailleurs, durant la crise sanitaire, ont connu un engouement particulier.

De nombreux consommateurs se sont effectivement tournés vers le « LOCAL ».

Il importe de mettre tout en œuvre pour maintenir cet élan et d'ancrer ces comportements de consommation dans nos habitudes, de valoriser ces acteurs du cru et de les pérenniser dans leurs activités. La reconnaissance et la mise en avant de leur travail et de leur savoir-faire est une étape essentielle dans cette démarche.

Ce guide est une invitation. En vous remerciant d'ores et déjà pour vos achats effectués à Ans, nous vous souhaitons de belles découvertes et de bonnes dégustations.

Suivez le guide !



Christopher GAUTHY

Echevin en charge des Affaires
Économiques (ADL), du Commerce, des Classes
moyennes et des Circuits-courts



Grégory PHILIPPIN

Bourgmestre

FERME VERIANS



Fruits et légumes



« Récoltés aux champs, mangés sur-le-champ », Michel Verians, Agriculteur

La famille Verians cultive et vend des pommes de terres depuis 35 ans maintenant. Présente à Alleur, la Ferme Verians vous propose dans son petit magasin des fruits et légumes cultivés ici à Ans. Mais également du fromage, des glaces, des pâtes, du yaourt et bien d'autres produits extraits du circuit court Wallon.



Rue de l'Abbaye, 54 – 4432 Alleur
0476/72.39.54

Ouvert du mercredi au samedi,
de 09h00 à 18h00

www.facebook.com/fermeverians

FERME SOURIS (LA)



Fruits et légumes

La ferme Souris, c'est une petite surface de maraîchage cultivée avec des ânes. Les cultures de légumes et d'aromates y sont diversifiées afin d'en avoir pour tous les goûts dans les paniers. La Ferme Souris c'est vivre les saisons, vivre au pas de la météo, créer un lieu d'abondances alimentaire et relationnelle, faire émerger un lieu de production, d'expérimentations et d'échanges, dans le respect de l'humain et de la terre.



« Des légumes produits avec de l'amour, du fumier et de l'huile de coude ! », Cécile, La Ferme Souris



Le champ : Rue de Villers, 5
4432 XHENDREMAEL

www.facebook.com/fermesouris

BOURRACHE (LA)



Fruits et légumes



« La Bourrache, naturellement écologique et solidaire », Françoise, directrice

La Bourrache est un Centre d'Insertion Socioprofessionnelle proposant des formations au maraîchage biologique et à l'entretien écologique de parcs et jardins. Le champ est situé à Xhendremael et les légumes qui y sont cultivés sont Bio et de saison. Ils sont à découvrir au moyen de paniers qui sont livrés dans une quinzaine de points de dépôt tous les mardis.



Champ situé à Xhendremael | 04/341.00.14
www.labourrache.org
www.facebook.com/labourracheASBL

FERME DE WAROUX



Fruits et légumes

Pommes de terre cultivées dans les champs et dégustées dans votre assiette.

Vous trouverez les variétés Bintje, Nicola, Cilena et Annabelle.



Rue de Waroux, 302 – 4432 Alleur
 0477/57.48.31
www.facebook.com/Ferme-de-Waroux

GOFFARD SISTERS



Pâtes



« Goûte avant de dire que t'aimes pas »,
Précieux adage de notre enfance

Les Goffard Sisters créent et confectionnent de manière artisanale des pâtes fraîches et sèches Bio, originales et gourmandes, pleines de saveurs et de couleurs. Géraldine et Sophie proposent deux gammes, l'une enrichie à la farine d'insectes, Aldento. L'autre, plus "classique" mais revisitée avec peeps, les pâtes des Frangines, ... le tout produit à Ans !



www.facebook.com/GoffardSisters

Infos et points de vente :
www.goffardsisters.com/
0475 97 43 83

RUCHER VIGNOUL



Miel et confitures

Claude Vignoul est apiculteur à Alleur. Il produit du miel 100% naturel et artisanal grâce à ses abeilles. Ses ruches, placées dans son verger et au Château de Waroux, offrent un miel d'été et de printemps de qualité. Chez Claude vous pouvez également trouver du propolis, de la cire et autres produits naturels.



Rue du Tilleul, 21 – 4432 Alleur
0476/33.89.80

www.facebook.com/ruchervignoul

« Du miel 100% naturel grâce à mes milliers d'abeilles », Claude Vignoul, apiculteur

MIEL DE CHEZ SOLANGE (LE)



Miel et confitures



« Un miel artisanal produit par nos abeilles autour de Liège », Fabian Collard, Apiculteur

Grâce à ses nombreuses ruches en Province de Liège et notamment à Xhendremael et à Ans, Fabian Collard vous propose son miel artisanal de printemps et d'été ainsi que de nombreux produits dérivés. Découvrez la production d'un apiculteur passionné.



Rue Paradis, 42 – 4432 Xhendremael
0496/51.90.48

www.facebook.com/lamedamonsolange

CONFITURES CÉLINETTE



Miel et confitures

Confitures 100 % artisanales et Ansoises. Elles sont élaborées avec 64% de fruits frais. Toutes les étapes de production sont réalisées à la main dans le respect de la tradition. Pas d'additif ni de gélifiant, juste des fruits, du sucre et du jus de citron. Les confitures Célinette ont reçu une médaille d'argent à Paris en 2019.



Rue de la Ferme – 4430 Ans | 0496/51.34.26

www.confiturescelinette.com

www.facebook.com/confiturescelinette

« Confitures authentiques et artisanales faites avec passion. », Céline et Anthony



« Brassée pour partager, Parfaite pour bavarder », La Brasserie Coopérative Liégeoise, une Brasserie véritablement locale, Bio et solidaire!

La Brasserie Coopérative Liégeoise et ses 490 coopérateurs propose La Badjave, une bière Bio fabriquée à Alleur dont les matières premières (orge, céréales et houblon) sont issues de l'agriculture locale et du circuit court de notre région. Selon votre humeur, vous pourrez déguster La Badjave en version Blonde, Festive, Ambrée ou Brune.



Avenue de l'Expansion, 4/4 – 4432 Alleur | 0497/97.57.04

www.bcl.bio

www.facebook.com/brasseriecooperativeliégeoise

CÔTEAUX DE LA LÉGIA (LES)



Salvatore Carvona est le fier vigneron urbain de Ans. Les Côteaux de la Légia, ce sont 2000 pieds de vigne, cultivés avec passion. Avec de la patience et du savoir-faire, Salvatore produit du vin blanc, rouge, rosé mais aussi des bulles. Pinot Noir, Pinot Gris, Gewürztraminer, Merlot.



« Le vin Ansois, une histoire de passion, d'audace et de persévérance », Salvatore, vigneron urbain



Rue Haute, 45 – 4430 Ans | 0478/57.80.20

coteauxdelalegia.be/

www.facebook.com/CoteauxDeLaLegia

SPECUL'HOUSE



Biscuiterie - pâtisserie



« Fais de ta vie un rêve, et d'un spéculoos une réalité. »,
 Famille Baeke, Artisans biscuitiers.

La Biscuiterie Specul'house, Maison Baeke, vous propose des biscuits et spécialités belges confectionnés de manière artisanale et avec un savoir-faire de tradition. La famille Baeke ouvre une boulangerie en 1986 et 24 ans après, ils créent avec leurs enfants La Biscuiterie Specul'house, entendez par là « maison du spéculoos » mais pas que... Spéculoos, massepain cuit, rochers coco... que de bonnes choses que vous pouvez retrouver entre autres dans trois enseignes Ansoises.



Rue de Lantin, 165 – 4432 Alleur
 0470/97.35.22

www.speculhouse.com
www.facebook.com/Speculhouse

MIMI PÂTISSERIE



Biscuiterie - pâtisserie

Chez Mimi Pâtisserie, vous pouvez commander vos pâtisseries en ligne et passer les retirer à l'atelier en fin de semaine. De la pâtisserie faite maison avec beaucoup d'amour et la juste dose de sucre, des ingrédients soigneusement sélectionnés, locaux de préférence et de saison toujours.



Avenue de l'Europe, 5b – 4430 Ans

Commandes en ligne sur
www.mimipatisserie.com/
www.facebook.com/mimipatisserie

« Un évènement à fêter ? Mimi Pâtisserie s'occupe du sucré ! »,
 Mélanie Kuta, pâtissière

BOULANGERIE AXEL FRANÇOIS



Boulangeries



Depuis 8 ans maintenant, Axel François façonne pains, viennoiseries et pâtisseries chaque nuit. Dans sa boulangerie, il prône l'artisanal. Tout y est fait maison. Avec son collègue Philippe, ils proposent leurs douceurs sucrées mais également toutes sortes de pains, le tout fabriqué avec un maximum de produits issus de la région.

« Tous les jours, tout est frais du jour. », Axel et Philippe, Boulangers



Rue de l'Yser, 230 – 4430 Ans | 04/263.67.52

[www.facebook.com/
Boulangerie-Axel-François](http://www.facebook.com/Boulangerie-Axel-François)

BOULANGERIE CHEZ PHILIPPE



Boulangeries

Chez Philippe, vous retrouverez Philippe, Cécile et leur personnel, artisans boulangers qui fabriquent sur place leurs produits selon les méthodes traditionnelles pour vous offrir de la boulangerie, pâtisserie et viennoiseries de qualité.



Rue de la Station, 66 – 4430 Ans
04/257 41 36

[www.facebook.com/
Boulangerie-Chez-Philippe-Ans](http://www.facebook.com/Boulangerie-Chez-Philippe-Ans)

« L'artisanal avant tout, le respect des fruits de saison et la croissanterie totalement faite maison » Philippe Colson, boulanger

PAIN QUI CRAQUE (LE)



Boulangeries



« Le goût du pain retrouvé » Mme Cavas

Au Pain qui craque, tout est fait de manière artisanale dans l'atelier situé à l'arrière de la boutique. Vous y trouverez plusieurs sortes de pains mais également pâtisseries, gaufres, viennoiseries, et nombreux produits pour ravir vos papilles.

Le Pain qui Craque propose également des sandwiches sur le temps de midi.



Rue du Parc, 18-22 – 4432 Alleur
04/361.30.63

www.facebook.com/lepainquicraque

MAISON DASNOY



Boulangeries

A la Maison Dasnoy, c'est en utilisant un ingrédient inattendu que l'on rend le pain unique : la crème de levain. Dans le pain traditionnel, les baguettes ou encore le pain synergie, Albert Dasnoy utilise cette trouvaille pour réaliser des produits au goût savoureux. Implantée depuis plus de 20 ans, cette maison est simple mais propose toujours ses réalisations de première fraîcheur.



Rue de Fêchereux, 6 – 4432 Xhendremael
04/257.42.81

TUTTI FRUTTI



Glaciers



Le glacier Tutti Frutti est une institution à Ans depuis le 1er mai 1992.

Monsieur Di Maria, glacier depuis 1976, a aujourd'hui laissé place à ses enfants. Plus de 40 parfums sont en dégustation au comptoir, ainsi que des gaufres, crêpes et coupes à déguster sur place. Également disponible sur commande des gâteaux glacés pour toutes occasions (anniversaires, baptêmes, communions, mariages...).



Rue de la Station, 38 – 4430 Ans | 04/263.63.03

Rue de l'Yser 261 4430 Ans | 04/263.30.73

www.facebook.com/TuttiFruttiAns

FRAISE DES NEIGES (LA)

Funda vous propose la plupart de ses glaces artisanales faites maison mais aussi le savoureux coulis de fraises réalisé avec des fraises belges et les meringues que vous pouvez déguster.

Vous y trouverez également des gâteaux glacés pour vos différentes occasions à fêter.



Glaciers



Rue Lambert Dewonck, 71 – 4432 Alleur
0478/11 57 65

www.facebook.com/Fraisedesneiges

ATELIER DE MONSIEUR (L')



« Créer de jolies choses en offrant au bois une seconde vie », Julien Bunckens, artisan du bois.

Dans l'atelier de Monsieur, vous découvrirez des objets du quotidien (décoration, bijoux, jeux, ...) créés en bois et principalement à partir de matériaux recyclés. La mission zéro déchet à l'atelier est lancée. Des boucles d'oreilles sortant d'un vieux châssis de fenêtre, des nœuds papillons découpés dans une table de jardin ou un projet sur mesure.



Xhendremael | 0498/37.42.95

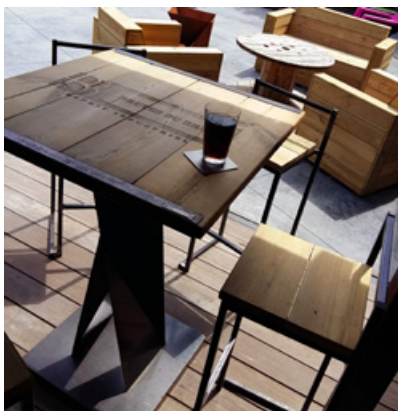
Commandes en ligne sur www.latelierdemonsieur.com

www.facebook.com/latelierdemonsieur

BRUTES DU BRUT



Nicolas Thonon conçoit du mobilier de type industriel qui s'adapte autant à l'intérieur qu'à l'extérieur : mange-debout, tabouret, bar, brasero, ... Ses créations personnalisables sont originales, contemporaines et réalisées avec des matériaux de qualité : acier Corten 2 ou 3mm, sapin rouge du nord autoclave, visserie inox ...



Rue de Fêchereux, 22 – 4432 Xhendremael
0496/42 29 56

www.brutesdubrut.com

www.facebook.com/Brutes-du-Brut

« L'esprit industriel 100% personnalisable, dans la maison et le jardin. »

ATELIER SOHAM (L')



« Soham signifie "Je suis cela" », Votre Artisan Cirier ... Catherine, Artisan Cirier

Catherine fabrique des bougies parfumées et des photophores qui illuminent, parfument et réchauffent les intérieurs. C'est en utilisant un maximum de produits naturels, comme la cire de soja garantie sans OGM, les mèches en bois de cerisier, les pigments naturels et les parfums élaborés à Grasse, qu'elle crée avec passion des ambiances lumineuses et parfumées.

SOHAM COLLECTION ce sont des créations artisanales de bougies parfumées, de photophores, de diffuseurs de parfum et bien plus...



Rue de l'Yser, 395 – 4430 Ans | 0472 56 32 36

www.facebook.com/sohamcollection.be

COUD'FOLIE



De la couture sans déchet c'est possible avec Delphine. Elle crée toutes sortes d'accessoires en tissus. Coud'folie vous propose des alternatives lavables et colorées pour vous faciliter la route vers le zéro déchet. Elle organise également des ateliers pour permettre à tout le monde de découvrir le monde de la couture et réaliser un projet adapté à son niveau, toujours dans l'optique de réduire ses déchets.



Allée des Fauvettes, 71 – 4432 Alleur | 0485 94 64 19

cordierdel@hotmail.com

www.coudfolie.be | www.facebook.com/Coudfolie

PERLE DE CHAPEAU



« De la laine bouillie à la laine feutrée, les créations naissent chaque jour. » Isabelle Mathieu

A partir de matières diverses telles que de la laine bouillie ou de la laine à feutrer, du coton et même parfois de la paille, Isabelle imagine, crée, et réalise des chapeaux féériques, confortables pour l'hiver et bien utiles pour l'été !

Pour elle, la création est très importante et a quelque chose de fascinant, mais la rencontre avec la personne qui désire un chapeau l'est tout autant !

... Si avoir une « tête à chapeau » reste souvent un rêve, son souhait est qu'il existe un chapeau pour chaque tête...



Allée des Fauvettes, 16 – 4432 Allier
0474 49 69 83

www.perledechapeau.be
www.facebook.com/perledechapeau

VOYAGE EN TUBALIE



Ce qui caractérise les peintures de Nathalie, que ce soit à l'acrylique, à l'aquarelle, à l'huile, sur plexi ou sur verre, ce sont les couleurs. Elle vous propose un voyage car elle aime mélanger les styles, les modèles, les ambiances, ... son inspiration n'a pas de limite et l'a fait beaucoup voyager. Tubalie est la contraction de ses nom et prénom ...



« Efface le gris de ta vie et allume les couleurs que tu possèdes à l'intérieur ... » Pablo Picasso



Rue Petite Ville, 36 – 4432 Allier | 0477/98.57.48

www.facebook.com/Voyage-en-Tubalie

EPICERIE PAZZI

Rue des Ponts, 89 - 4430 Ans
0485/22.35.00

Vous y trouverez

- les **pommes de terre de la ferme de Waroux** (p. 4)



FAIM GOURMET

Rue de l'Yser, 396 - 4430 Ans
0496/20.73.20

Vous y trouverez

- le miel du **Miel de Chez Solange** (p. 6)



FERME VERIANS

Rue de l'Abbaye, 54 - 4432 Alleur
0476/72.39.54

Vous y trouverez

- Les légumes de la **Ferme Verians** (p. 3)
- La bière Badjawa de la **Brasserie Coopérative Liégeoise** (p. 7)
- Les pâtes Aldento des **Goffard Sisters** (p. 5).



HESBY DRINK - MAKART

Rue Alfred Deponthière, 56 - 4431 Loncin
04/365.64.04

Vous y trouverez

- La bière Badjawa de la **Brasserie Coopérative Liégeoise** (p. 7)



HYPER MARCHÉ CARREFOUR

Rue Jean Jaurès, 33 - 4430 Ans
04/239.87.11

Vous y trouverez

- Les biscuits de **Specul'house** (p. 8)



MAKRO

Avenue du Progrès, 12 - 4432 Alleur
04/246.80.10

Vous y trouverez

- les biscuits de **Specul'house** (p. 8)



LE PAIN QUI CRAQUE

Rue du Parc, 18-22 - 4432 Alleur
04/361.30.63

Vous y trouverez

- le miel du **Rucher Vignoul** (p. 5)
- les confitures de chez **Confitures Célinette** (p. 6)



SPAR ALLEUR

Rue François Ennot, 4 - 4432 Alleur
04/263.95.76

Vous y trouverez

- les biscuits de **Specul'house** (p. 8)



TERRES ET SAVEURS

Avenue du Progrès, 5 - 4432 Alleur
0478/67.94.75

Vous y trouverez

- les confitures de chez **Confitures Célinette** (p. 6)
- le miel du **Miel de Chez Solange** (p. 6)



LE THÉÂTRE DU PAIN

Rue de la Résistance, 1 - 4432 Alleur
04/246.34.64

Vous y trouverez

- les confitures de chez **Confitures Célinette** (p. 6)



VITAMINES

Rue de la Station, 15 - 4430 Ans
04/246.57.00

Vous y trouverez

- le miel du **Rucher Vignoul** (p. 5)



VIVACOOK

Rue de l'Yser, 280 - 4430 Ans
0489/56.57.57

Epicierie accessible pendant les heures des ateliers culinaires.

Vous y trouverez

- La bière Badjawa de la **Brasserie Coopérative Liégeoise** (p. 7)
- Les pâtes Aldento des **Goffard Sisters** (p. 5)



VRAC IN BOX

Rue Florent Pirotte, 1 - 4430 Ans | 04/265.63.87
Vous y trouverez

- La bière Badjawa de la **Brasserie Coopérative Liégeoise** (p. 7)
- Les pâtes Aldento des **Goffard Sisters** (p. 5)
- Des légumes en vente directe ou des paniers de légumes de **La Bourrache** (p. 4)
- Les confitures de chez **Confitures Célinette** (p. 6)
- Des articles zéro déchets de **Coud'Folie** (p. 13)



#ANSLOCAL #ANSMESACHATS