Guide des PRODUCTEURS LOCAUX ALIMENTAIRES

Le terroir ansois en lumière



VILLE D'ANS

#ANSLOCAL #ANSMESACHATS

.ADL ANS

Chère concitoyenne,
Cher concitoyen,

Notre ville a la chance de pouvoir compter sur un tissu de producteurs passionnés, engagés et profondément ancrés dans notre territoire. À travers leur savoir-faire, leurs valeurs et leur attachement à la qualité, ils façonnent chaque jour une économie locale vivante, durable et résiliente. Ce guide a été conçu pour vous permettre de (re)découvrir ces femmes et ces hommes qui cultivent, transforment et créent avec exigence, respect et authenticité.

Soutenir nos producteurs locaux, c'est bien plus qu'un simple acte d'achat. C'est un choix qui renforce les liens entre habitants, préserve nos paysages, encourage des pratiques responsables et contribue à une alimentation plus saine et plus transparente. C'est aussi une manière de valoriser des métiers essentiels, souvent exigeants, mais portés par une passion indéfectible.

Depuis plusieurs années, l'Agence de Développement Local a lancé le #anslocal sur les réseaux sociaux. Ce hashtag, devenu un véritable symbole de fierté collective, met en lumière les initiatives, les commerces, les producteurs et les talents de notre ville. Il témoigne de l'attachement des Ansois et des Ansoises à leur territoire et de leur volonté de soutenir celles et ceux qui le font vivre. Ce guide s'inscrit pleinement dans cette dynamique positive, en offrant un outil concret pour encourager les circuits courts et renforcer la visibilité de nos producteurs locaux.

L'Agence de Développement Local œuvre au quotidien pour favoriser ces synergies, encourager les rencontres et rapprocher producteurs et consommateurs. Nous vous invitons à parcourir ces pages avec curiosité et gourmandise, à pousser la porte de nos artisans, à goûter leurs produits, à échanger avec eux.

Si un producteur retient particulièrement votre attention, n'hésitez pas à le contacter directement : il pourra vous renseigner sur ses points de vente et ses horaires.

Ensemble, faisons vivre notre terroir et continuons à bâtir une ville où l'économie locale est synonyme de qualité, de proximité et de fierté partagée.

Avec toute notre reconnaissance pour celles et ceux qui font battre le cœur de notre territoire.

Suivez le guide !



Anne-Marie LIBON
Échevine en charge des Affaires économiques et de l'Agence de Développement Local



Grégory PHILIPPIN
Bourgmestre

Ferme Verians

Fruits et légumes

Rue de l'Abbaye, 54 – 4432 Alleur - 0476/72.39.54 | fermeverians
Ouvert du mercredi au samedi, de 09h00 à 18h00



« Du champ à votre table, toute l'année », Michel Verians, Agriculteur

Ferme familiale depuis trois générations, la Ferme Verians pratique la vente directe depuis 1986. On y trouve une belle diversité de produits : fruits et légumes de saison cultivés sur place, mais aussi bières artisanales, fromages, thés et cafés issus de producteurs locaux partenaires.

La ferme Verians peut vendre des pommes de terre 365 jours par an grâce à son bâtiment de stockage moderne idéal pour les conserver et les vendre jusqu'aux récoltes hâtives.

La Ferme Souris

Fruits et légumes

Rue de Villers, 5 | 4432 XHENDREMAEL - 0496/72.54.71 (uniquement sur rdvs)
fermesouris

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.



« Une sélection exclusive de légumes tropicaux cultivés ici »,
Cécile, La Ferme Souris

La Bourrache

Fruits et légumes

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



« Cultiver la terre, révéler les talents »
Alexandre Greimers, directeur

À Xhendremael, La Bourrache ASBL fait pousser bien plus que des légumes bio. Depuis plus de 20 ans, ce Centre d'Insertion Socioprofessionnelle (CISP - EFT) accompagne des personnes en formation aux métiers du maraîchage biologique ainsi qu'à l'entretien et à l'aménagement des espaces verts.
Sur un terrain de 3 hectares, les cultures évoluent au rythme des saisons et donnent naissance à plus de 50 variétés de légumes bio, récoltés avec soin. Chaque mardi, ces produits rejoignent une vingtaine de points de dépôt sous forme de paniers (trois tailles disponibles, commande en ligne) : une manière simple, locale et solidaire de soutenir une agriculture respectueuse de l'environnement.
Enfin, La Bourrache fournit aussi plusieurs magasins bio de la région liégeoise.

Ferme de Waroux

Fruits et légumes

Rue de Waroux, 302 – 4432 Alleur - 0477/57.48.31
Ferme-de-Waroux

Au cœur de son exploitation, le producteur cultive des pommes de terre avec le savoir faire et l'attention propres aux fermes locales. Récoltées dans ses champs, elles dévoilent ensuite toutes leurs saveurs dans votre assiette. Il propose plusieurs variétés – Bintje, Nicola, Cilena et Annabelle – chacune reconnue pour sa personnalité et son usage culinaire.



« Le goût du terroir, tout simplement. »

Les pâtes des frangines

Pâtes

Site de production : Avenue de l'Expansion, 4/2 – 4432 Alleur | 0495/77.38.77

lespatesdesfrangines - Infos et points de vente : www.goffardsisters.com/



« Le petit extra du quotidien. » Géraldine Goffard

Atelier liégeois fondé en 2014 par deux sœurs, Les Pâtes des Frangines fabriquent des pâtes artisanales bio, sans additif et séchées lentement. Elles utilisent des ingrédients wallons (froment, épeautre, œufs, chanvre) ainsi que de la semoule de blé dur italien bio. Leur ambition est d'apporter « un petit extra dans l'ordinaire » grâce à une gamme allant des pâtes traditionnelles aux recettes plus originales aux légumes, plantes ou riches en protéines, y compris à base d'insectes. L'atelier développe également une filière wallonne de blé dur bio en partenariat avec des agriculteurs, un moulin et Biowallonie.

Rucher Vignoul

Miel

Rue du Tilleul, 21 – 4432 Alleur - 0476/33.89.80

ruchervignoul

Installé au cœur d'Alleur, Claude Vignoul cultive l'art de l'apiculture avec patience et savoir-faire. Ses abeilles butinent dans son verger et autour du Château de Waroux, offrant des miels de printemps et d'été aux saveurs authentiques. Chaque pot reflète la richesse des fleurs locales et le soin artisanal apporté à la récolte.

Chez Claude, le miel n'est qu'un début : vous y trouverez aussi de la propolis, de la cire et d'autres trésors naturels issus directement de ses ruches. Une adresse incontournable pour qui cherche des produits purs, respectueux de la nature et du travail des abeilles.



« Du verger au Château de Waroux, un miel authentique et naturel signé Claude Vignoul. »

Le Miel de chez Solange

Miel

Rue Paradis, 42 – 4432 Xhendremael - 0496/51.90.48
lamedamonsolange

Installé à Xhendremael et à Ans, Fabian Collard apiculteur passionné exploite de nombreuses ruches qui lui permettent de proposer un miel artisanal de printemps et d'été, principalement issu d'acacia ou de colza. En plus de ce miel de qualité, il transforme sa production en savoureux produits dérivés tels que des bonbons et de la bière. Une démarche authentique qui reflète le savoir-faire et la passion d'un producteur local engagé.



« Du nectar à votre table par Solange », Fabian Collard

Le Miel de Papy

Miel

Rue du Point de Vue, 10 - 4430 Ans | 0495/64.59.18
francis.leclerc1958@gmail.com

Installé depuis deux ans comme jeune apiculteur, Francis Leclerc cultive sa passion au cœur d'Ans, rue Longue. Sa production reste volontairement petite, réalisée uniquement pour le plaisir et dans le respect de la nature. Il réalise du miel de printemps et d'été liquide. Fidèle à une démarche locale et artisanale, Francis propose son miel uniquement sur rendez-vous, garantissant ainsi une rencontre directe avec le producteur.

Un savoir-faire artisanal, une démarche sincère et un goût authentique : le miel de Papy est une invitation à découvrir la richesse florale d'Ans dans un pot.



« Fraîcheur d'un jeune apiculteur, douceur d'un miel de papy »
Francis Leclerc

Badjawe Brasserie Coopérative

Avenue de l'Expansion, 4/4 – 4432 Alleur | 0472 03 78 35
www.bcl.bio - brasseriecooperativeliegeoise

Bières et vins



« Brassée pour partager, parfaite pour bavarder » Stany Herman brasseur

La Badjawe – Brasserie Coopérative est une micro-brasserie locale, bio et solidaire, fièrement installée à Alleur.

Depuis 2015, près de 500 coopérateurs de notre région soutiennent notre mission : brasser des bières artisanales en valorisant l'agriculture biologique locale et le circuit court. Orge, froment, seigle, avoine et houblon proviennent de fermes proches, cultivés main dans la main avec des producteurs engagés.

Blonde, Festive, Ambrée ou Brune, chaque Badjawe invite au partage, au plaisir de déguster local, et soutient une économie durable au cœur de notre communauté.

Les Côteaux de la Légia

Bières et vins

Rue Haute, 45 – 4430 Ans | 0478/57.80.20
coteauxdelalegia.be/ - CoteauxDeLaLegia

Sur les Côteaux de la Légia, Salvatore Carvona vigneron urbain cultive avec passion près de 2 000 pieds de vigne. Grâce à sa patience et à son savoir-faire, il élabore une gamme variée de vins blancs, rouges, rosés, ainsi que des effervescents. Pinot Noir, Pinot Gris, Gewürztraminer ou encore Merlot : chaque cépage y trouve son expression.

Toujours en quête d'amélioration et désireux d'accueillir au mieux les visiteurs, Salvatore construit actuellement un chai directement sur son site, un espace dédié à la vinification et à la découverte de son travail.



« Là où la ville rencontre la vigne. » Salvatore Carvona

Specul'house

Biscuiterie - pâtisserie

Rue de Lantin, 165 – 4432 Alleur - 0470/97.35.22 - www.speculhouse.com - Speculhouse



« La tradition familiale qui croustille. »
Michael Baeke, Artisan biscuitier

La biscuiterie Specul'house perpétue un savoir-faire familial où deux frères élaborent avec passion des biscuits belges artisanaux. Leur gamme emblématique réunit speculoos traditionnels, massepain cuit et rochers coco, confectionnés à partir d'ingrédients simples et authentiques. L'entreprise propose également des créations originales telles que les biscuits expresso, les biscuits chouchou, praliné, ainsi que les biscuits à la violette intégrant un véritable bonbon. Leurs douceurs sont déjà distribuées à travers l'Europe – de la France aux Pays-Bas, en passant par l'Allemagne, l'Espagne et le Portugal – avec la volonté de poursuivre progressivement leur développement à l'international.

Mimi Pâtisserie

Biscuiterie - pâtisserie

Avenue de l'Europe, 5b – 4430 Ans
Commandes en ligne sur www.mimipatisserie.com - mimipatisserie

Envie d'une touche sucrée pour célébrer un moment spécial ? Mimi Pâtisserie s'occupe de tout ! Commandez facilement en ligne et récupérez vos pâtisseries à l'atelier en fin de semaine. Chaque création est faite maison par une équipe passionnée, avec des ingrédients soigneusement choisis, locaux autant que possible et toujours de saison. Découvrez également les ateliers de pâtisserie pour petits et grands !



« La pâtisserie qui célèbre vos instants. »
Mélanie Kuta

Bake'Ista

Biscuiterie - pâtisserie

Rue de Fêchereux, 29/B - 4432 Xhendremael | 0498/05 23 23
Uniquement sur commande www.bake-ista.be - bake.ista.be

Bake'ista, installée depuis 2023, a d'abord conquis les gourmands avec ses cookies déclinés en de nombreuses saveurs. Depuis fin 2025, l'atelier élargit son univers sucré en proposant une gamme de desserts raffinés et en se spécialisant dans les layercans, ces gâteaux en pot aussi élégants que gourmands. Toutes les créations sont disponibles à l'emporté ou en livraison, avec une commande possible en seulement 24 heures. Présente régulièrement lors d'événements et de manifestations locales, Bake'ista s'impose comme une adresse incontournable pour les amateurs de douceurs artisanales.



« La vraie gourmandise se reconnaît à l'amour qu'on y met et au réconfort qu'elle donne », Aylin Oksuz

Les Délices d'Éric

Biscuiterie - pâtisserie

0495/93 71 40 - lesdelicesderic.delwaide@hotmail.com - LesDélicesd'Éric



« Tradition et passion qui racontent une histoire. » Éric Delwaide

Passionné par les saveurs authentiques, Éric perpétue un savoir-faire artisanal au travers de créations gourmandes élaborées avec des ingrédients de qualité. Spécialisé, entre autres, dans la confection de spéculoos, de massepains, vraie gaufre de Liège suivant les saisons et les évènements.

Il met un point d'honneur à proposer des produits faits maison, respectueux des traditions et du goût.

Éric est également à votre disposition pour toute demande personnalisée.

Boulangerie Chez Brioche by Axel François

Boulangeries

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



« Chez Brioche, du beurre, du cœur, de l'artisanat »
Axel François

Brioche by Axel François incarne l'artisanat à l'état pur : tout est fait maison, avec passion et savoir-faire. Le magasin fraîchement rénové accueille une équipe élargie et dynamique, prête à vous faire découvrir son nouveau service de sandwicherie. La boulangerie propose une large gamme de pains au levain bio et des baguettes variées, fruits d'une formation pointue sur les méthodes de fabrications françaises. Une adresse incontournable pour les amateurs de goût authentique et de qualité locale.

Boulangerie Chez Philippe

Boulangeries

Rue de la Station, 66 – 4430 Ans - 04/257 41 36
Boulangerie-Chez-Philippe-Ans

Philippe, Cécile et leur équipe proposent une boulangerie-pâtisserie 100 % artisanale où pains, viennoiseries et gourmandises sont fabriqués chaque jour sur place avec passion et savoir faire. Forte de plus de 17 ans d'existence et de 35 ans d'expérience, l'enseigne séduit par la qualité de ses créations faites maison.



« Chez Philippe : l'artisanat qui se savoure. »
Philippe Colson

Tutti Frutti

Glaciers

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



« Tutti Frutti Ans : le goût qui donne le sourire ! » Lucyano Di Maria

Le Glacier Tutti Frutti est une véritable institution à Ans. Présent depuis plus de 40 ans, il fait partie des adresses incontournables de la région grâce à son savoir faire artisanal et à la qualité de ses glaces.

Fondé par Monsieur Di Maria, maître glacier depuis 1976, l'établissement a progressivement été repris par ses enfants, perpétuant ainsi une tradition familiale reconnue.

Aujourd'hui, Tutti Frutti propose une palette impressionnante de parfums, avec plus de 80 choix disponibles allant des classiques indémodables aux spécialités comme sabayon, tiramisu et forêt noire.

Le Nicoli

Glaciers

Atelier de production : Avenue de l'Informatique, 46 - 4432 Alleur
lenicolibarchon - info@lenicoli.be

À Alleur, l'atelier de production « Le Nicoli » représente un savoir faire local où qualité et proximité sont au cœur de chaque préparation. Dans son atelier, l'équipe travaille avec soin des ingrédients choisis pour offrir des produits authentiques, fidèles aux traditions du terroir. Engagé dans une démarche locale, « Le Nicoli » valorise le goût, la fraîcheur et le travail artisanal.



« Là où la gourmandise commence ! » Adrian Di Prima

Boucherie Rossi

Boucherie

Place des Anciens Combattants, 11 - 4432 Alleur | 04/263.40.53

BoucheriecharcuterieRossi



« Un artisan à votre service » Grégory Rossi

Depuis plus de 40 ans, la Boucherie Rossi fait vivre un savoir-faire familial transmis sur trois générations. Les viandes, locales et issues du label «Pré de chez nous», sont choisies pour leur fraîcheur et leur qualité, mais aussi parce que cette démarche s'inscrit dans un engagement envers les producteurs, afin qu'ils soient rémunérés plus justement.

Grégory prépare sur place charcuterie et autres spécialités maison tant en viande fraîche qu'en plats cuisinés.

Joëlle s'occupe des fromages, avec une sélection allant des classiques du terroir aux fromages à raclette suisses sans lactose.

La boucherie propose aussi des produits sans gluten, avec le même souci d'authenticité et de goût.

Un commerce local où proximité et passion se retrouvent dans chaque produit.

