

PAJOTTENLANDER



Jus de fruits et légumes

Pajottenlander est un producteur de jus de fruits, de jus de légumes, mais également de boissons à base de fleurs de sureau ou encore d'avoine. Les fruits utilisés pour leurs jus sont issus de l'agriculture biologique.

Le Pajottenland est une région verte et vallonnée située au cœur de la Belgique.





Bière solidaire

Le projet **100 PAP** lutte contre la précarité matérielle et temporelle des logements des collectifs de personnes sans papiers.

Les bénéfices générés par la vente de cette bière permettent de financer des logements salubres, relativement stables et respectueux des droits fondamentaux de chacun-e.





Brasserie-fermenterie

La **Brasserie-fermenterie l'Annexe** est le projet de deux copains, Grégoire et Max, qui se sont pris de passion pour le procédé de fermentation. Ils ont commencé par brasser leurs propres bières, puis se sont intéressés à la création de recettes de boissons et limonades.

À la Tricoterie, vous pourrez déguster la **Biche de Saint-Gilles**, une blonde légère et facile à boire qui ne manque pas de caractère.





Alternative végétane

De Hobbit est pionnier en matière d'alternatives végétaliennes. Ses produits 100 % biologiques sont le résultat d'une approche naturelle et de la culture des matières premières sans additif artificiel ni manipulation génétique.

De Hobbit défend également un commerce équitable qui contribue au bien-être des cultivateur-rices.





Fromagerie

De Volle Maan est une chèvrerie créée en 1994 par Bart et Kathelijne. Ces derniers font leurs fromages de chèvre au lait cru, de manière traditionnelle et en utilisant exclusivement le lait de leurs propres chèvres.

Grâce à ce processus 100 % artisanal, Bart et Kathelijne évitent les transports inutiles et garantissent une chaîne transparente, fraîche et durable.





Fromagerie

Het Hinkelspel est une fromagerie créée par Alexander, Jos et Bart au début des années 80. Leur objectif ? Faire du fromage : pas du fromage d'usine, mais du vrai fromage fait avec amour à base de lait cru.

À la fin des années 90, **Het Kinkelspel** fait partie des pionniers dans le domaine du lait biologique. Depuis 2001, tous leurs fromages sont certifiés bio !



BRUSSELS BEER PROJECT



Brasserie

Brussels Beer Project est un projet né en 2013, soutenu par une communauté locale très active ! Il représente une vision alternative de la bière en Belgique : multiculturelle, contemporaine et vibrante ! Ils brassent constamment de nouvelles bières, accueillant les brasseur·euse·s les plus talentueu·se·s de l'industrie artisanale.

Une entreprise engagée dans plusieurs résolutions en faveur de l'environnement, des consommateur·ice·s et de ses salarié·e·s.





Brasserie

Brasserie de la Senne a œuvré à remettre les bières bien houblonnées au goût du jour.

Sa réputation s'est forgée sur une exigence de qualité et de constance, une absence de compromis et une fabrication totalement naturelle, ainsi qu'une sélection extrêmement pointue des matières premières, en lien direct avec les producteur·ice·s.



SAISON DE DOTTIGNIES



Brasserie

La **Saison de Dottignies** est une saison hennuyère de haute fermentation de la **Brasserie De Ranke**, avec un taux d'alcool relativement bas grâce auquel l'équilibre des goûts est bien conservé.

Pleine de goût tout en étant légère, c'est une bière très houblonnée et désaltérante, typique des bières de saison.





Vins biologiques, biodynamiques et naturels

Biodyvino est pionnier et expert en vin bio, biodynamique et nature. La sélection, l'importation et la distribution de vins d'artisans bio est notre métier depuis plus de 30 ans.

Le premier importateur certifié bio en Belgique. Biodyvino s'engage pour un prix juste et équitable, tant pour le producteur que pour le client.



LA BOULE



Boulangerie

La Boule est un atelier de boulangerie où l'on fait et vend du pain au levain. Un lieu simple et "brut" complet. À la carte : pains à base de levain et de farines belges sans additifs (froment, épeautre, seigle, pain à la bière, etc.), viennoiseries, brownies ou encore chouquettes.

Vincent De Troy s'inscrit résolument dans la nouvelle génération de boulangers. Il privilégie le circuit court et un magasin très sobre, priorité à la qualité des produits !





Boulangerie bio

BONPAIN est une entreprise familiale que Joao a repris en 1986, fondée dix ans plus tôt par son père, où chaque ingrédient est traité avec respect et transformé selon des techniques traditionnelles et des produits de qualité.

Tous les produits utilisés sont 100 % bio. Les grains sont cultivés biologiquement, sans engrais chimiques ou pesticides synthétiques. L'eau utilisée est filtrée et purifiée. Il y a un moulin sur place spécialement pour les "vieux grains".





Commerce solidaire

En Belgique, **Oxfam-Solidarité** s'investit dans des projets de coopération au développement et d'aide d'urgence.

Oxfam-Magasins du monde est le mouvement du commerce équitable en Wallonie et à Bruxelles qui promeut et pratique le commerce équitable en proposant un large assortiment de produits. Il rassemble 4 500 bénévoles regroupé·e·s en équipes locales.



OLIVE OIL FROM THE SEA



Huile d'olive durable

Olive Oil from the Sea est une huile d'olive de qualité provenant de petits agriculteur-ice-s des îles grecques. C'est une huile qui fait de la biodiversité sa richesse. La ferme commence au niveau de la mer et monte jusqu'à 120 m d'altitude, en combinant plusieurs couches de flore, un lac et est séparée en deux par une rivière.

Un projet de collaboration qui rémunère le producteur à hauteur de plus de 20 %.



DOMAINE PLAGEOLES



Vin Rouge

Terroirists est un vin rouge du **Domaine Plageoles**, une véritable institution dans le monde viticole. Implanté depuis 1805, le domaine a vu défiler sept générations de vigneron passionnés qui ont su marquer l'histoire du vin dans le sud-ouest de la France.

Le Domaine Plageoles est reconnu pour sa défense des cépages locaux, souvent oubliés, mais qui apportent une identité et une personnalité uniques à leurs vins.





Fromagerie

La **Fromagerie Bioferme**, située à Lathuy et part de la Fromagerie des Ardennes, et réputée pour la qualité de ses produits laitiers biologiques.

Située au cœur de l'Ardenne belge, la **Fromagerie Bioferme** récolte le lait dans les fermes biologiques avoisinantes. Le lait bio est collecté en filière courte à raison de trois enlèvements par semaine.



DAMSE KAASMAKERIJ



Fromagerie

Dans la **Damse Kaasmakerij**, située juste à côté du centre de Damme en Flandre occidentale, Lode Vanhoutte et son épouse Petra fabriquent depuis 1989 de délicieux fromages biologiques.

La durabilité et le respect de la nature sont leurs valeurs fondamentales. Le choix du bio est né de la préoccupation pour l'environnement et de leurs doutes quant à l'utilisation d'additifs chimiques en agriculture. **Damse Kaasmakerij** souhaite mettre sur le marché un produit honnête et authentique.



La ferme NOS PILIFS

Commerce solidaire

La **Ferme Nos Pilifs** est une entreprise de travail adapté qui favorise l'intégration professionnelle de personnes en situation de handicap.

Un produit estampillé "*Made In Pilifs*", c'est un produit local fabriqué par les travailleuses et travailleurs extraordinaires de la Ferme dans des conditions sociales éthiques et qui participe à la protection de l'environnement.





Boulangerie et pâtisserie, épicerie fine

Depuis plus de 30 ans, la **Maison Noirhomme** fabrique une pâte feuilletée pur beurre de première qualité, des quiches et tartes artisanales et autres délicieuses spécialités salées et sucrées.

La Maison Noirhomme, c'est avant tout une éthique et le fruit d'une vie d'artisans passionnés, faite de rencontres, de coups de cœur et d'échanges de savoir-faire.

