Je mise sur Jurbise

Les produits de chez vous !

À CHAQUE SAISON SES FRUITS ET LÉGUMES...

Privilégier les produits locaux, c'est aussi faire ses courses en fonction du calendrier ! Chaque saison vous apportera son lot de produits frais permettant de varier votre alimentation, vos menus et les saveurs.

Printemps : de mars à mai

Légumes : asperge, aubergine, carotte, céleri, cerfeuil, chou-fleur, cresson, épinard, laitue, mâche, oignon, panais, poireau, poivron, pomme de terre, radis, salsifis ...

Fruits : fraise, rhubarbe...

Été : de juin à août

Légumes : aubergine, bette, betterave, brocoli, carotte, céleris, chicorée, choux, concombre, courgette, échalote, épinard, fenouil, haricot, laitue, maïs, navet, oignon, persil, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, radis, tomate...

Fruits : abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, figue, groseille, melon, mûre, myrtille, nectarine, pêche, prune, raisin...

Automne : de septembre à novembre

Légumes : artichaut, bette, betterave, brocoli, carotte, céleris, cerfeuil, champignon, chicorée, choux, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot, laitue, maïs, navet, oignon, poireau, pomme de terre, potiron, potimarron, radis, tomate...

Fruits : framboise, marron, noisette, noix, poire, pomme, prune, raisin ...

Hiver : de décembre à février

Légumes : betterave, carotte, céleri rave, chicon, choux, mâche, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, potiron, salsifis...

Fruits : noisette, noix, poire, pomme...

QUAND JURBISE RIME AVEC GOURMANDISE

Jurbise est une commune rurale où il fait bon vivre, notamment parce qu'elle est riche en producteurs et artisans locaux qui vendent directement aux consommateurs des produits de bouche de qualité. En ce début de mandature et en cette nouvelle année, le Collège communal a souhaité mettre ces producteurs et ces artisans à l'honneur par l'intermédiaire de ce livret.

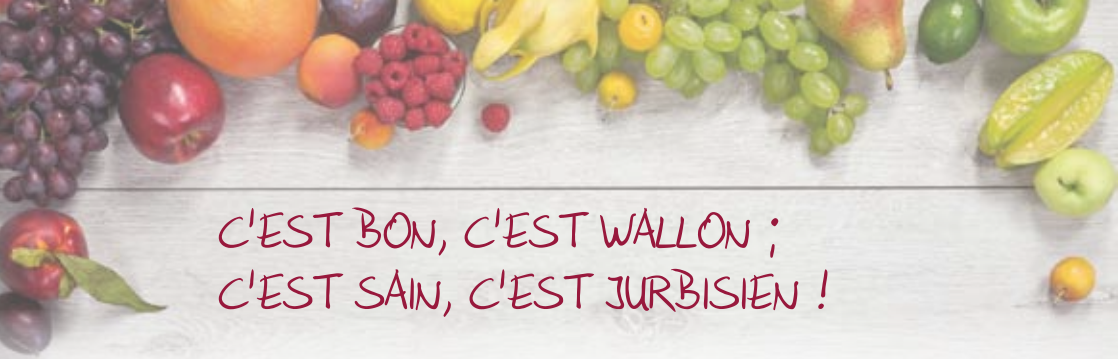
Notre objectif est de faciliter la mise en pratique des circuits courts, en proposant une vue d'ensemble des commerces artisanaux de l'entité et de rencontrer, par la même occasion, l'envie des consommateurs de découvrir des produits de proximité, frais et de saison. Grâce à cet outil, nous espérons que vous sillonnerez les villages de l'entité et que vous pousserez la porte de nos fromagers, de nos apiculteurs, de nos agriculteurs, de nos bouchers-charcutiers, de nos artisans-boulangers et de nos maraîchers.

Ces hommes et ces femmes sont les garants du maintien des productions agricoles de notre terroir. Cette qualité est le reflet de la passion avec laquelle ils exercent leur métier, mais aussi le fruit d'un travail quotidien et d'une créativité sans cesse renouvelée qui mérite d'être valorisée !

Bonnes fourchettes, passionnés de cuisine, amateurs de produits sains, consommateurs avertis, dégustez des produits d'exception cultivés et préparés à deux pas de chez vous. En vous rendant chez ces producteurs pour vos courses hebdomadaires, vous pourrez composer, de l'apéritif au dessert, un menu 100% jurbisien. Vous verrez à quel point ces produits «home-made» peuvent être étonnants et offrir d'innombrables possibilités toutes plus savoureuses les unes que les autres.

Acheter jurbisien, c'est aussi penser à demain... Les producteurs répertoriés dans ce livret font preuve, pour la plupart, des savoir-faire ancestraux et respectueux du consommateur et de la nature. Consommer local et responsable, c'est désormais facile, possible, accessible. Et si vous aussi, vous teniez vos bonnes résolutions en cette année 2019 ?

Pour le Collège communal,
Votre Bourgmestre,
Jacqueline GALANT



C'EST BON, C'EST WALLON ; C'EST SAIN, C'EST JURBISIEN !

En tant que membre du réseau Viasano, le Commune de Jurbise a à cœur de veiller à la santé et à la bonne alimentation de ses citoyens.

En toute saison, la nature nous offre un panel de fruits et légumes appropriés à nos besoins alimentaires, qu'ils soient issus de nos jardins ou de productions locales. Les bénéfices de la consommation en circuit-court vont au-delà des seules préoccupations liées à la santé : soutien aux emplois locaux, réduction de l'impact environnemental lié aux modes de culture respectueux et raisonnés, bonheur de déguster un produit issu de notre terroir, plaisir de rencontrer les producteurs et les artisans transformateurs de l'entité... En plus, vos papilles vous diront merci !

De fait, chaque producteur jurbisien repris dans ce livret vous proposera ses réalisations, fruits d'une maîtrise professionnelle certifiée dans le respect de l'environnement. Chacun, à son échelle, s'engage à assurer une production durable où le goût tient une place primordiale.

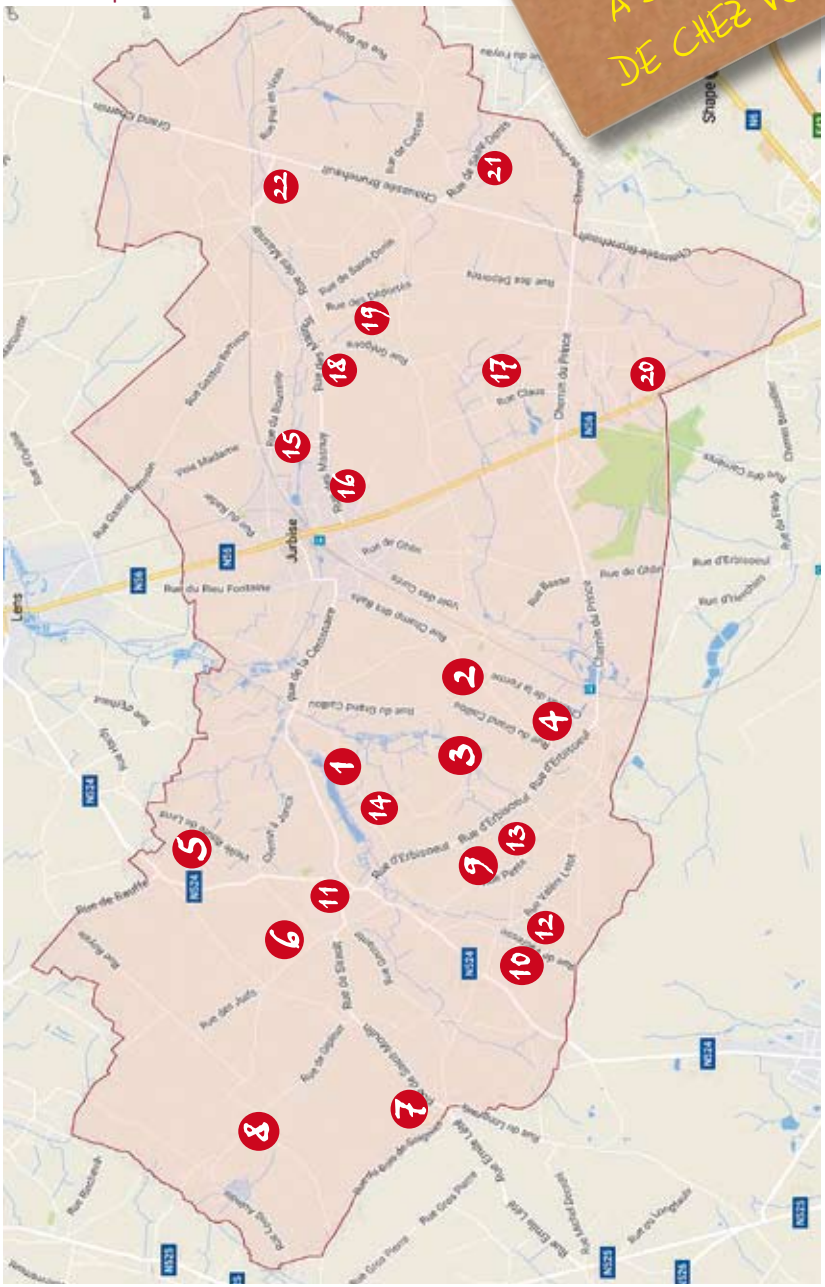
C'est d'ailleurs pour cette raison que, depuis 2017, la diététicienne communale collabore avec eux lors de la mise en place des ateliers « Mangeons sain, mangeons jurbisien ». Ces ateliers culinaires gratuits, organisés une fois par semaine à La Vacressoise, sont destinés aux citoyens de l'entité. Différents thèmes y sont abordés sur base d'aliments locaux, en fonction des saisons et des invités.

Ce livret répertorie, village par village, les agriculteurs, maraîchers, éleveurs et artisans du territoire qui proposent des produits de bouche de qualité. Une carte indique aussi leur localisation. Faites-leur confiance et soutenez-les en leur rendant une petite visite.

Vous pouvez également retrouver certains de ces professionnels lors des «Virées du Terroir» dont les prochaines éditions auront lieu dans le parc communal, les jeudis 28 mars, 25 avril, 23 mai, 27 juin, 25 juillet, 29 août, 26 septembre et 31 octobre 2019, de 17h à 20h30.

LES BONS PRODUITS À DEUX PAS DE CHEZ VOUS

Les producteurs et artisans de bouche de l'entité vous ouvrent leurs portes ! Retrouvez toutes nos bonnes adresses dans ce répertoire.



RÉPERTOIRE DES PRODUCTEURS ET ARTISANS DE BOUCHE DE JURBISE

Erbaut

1 Cressiculture Lievens

Rue du Plouys 32
065/34.06.33, 0475/65.26.74, 0475/29.57.82
http://www.cresson-lievens.be
Lundi 9h-17h (18h l'été), vendredi 9h-13h, samedi 15h-17h (18h l'été)
Présence sur les marchés : mardi à Soignies, mercredi à Enghien, jeudi à Ath, samedi à Nivelles, dimanche à Mons, Boussu et Chièvres.

VENTE DE CRESSON DE FONTAINE, DE FRUITS ET DE LÉGUMES DE SAISON

Les membres de la famille Lievens sont cressiculteurs depuis 1927. Leurs cressonnières sont situées au cœur du bassin hydrographique de la Dendre et alimentées par la Fontaine aux Canards et par la Fontaine du Moulin. Ces sources offrent une eau extrêmement pure et riche contenant tous les éléments indispensables pour obtenir une qualité de cresson parfaite qui convient à la fois comme légume et comme condiment. Depuis 1998, la famille propose également des légumes et fruits de saison : carottes, panais et autres légumes oubliés, persil, betteraves, salades, choux, courges, aromates en pot et bien plus encore.

Erbisoeul

2 Abattoir Aviferm

Chemin de la Ferme 10
065/23.59.09, 0473/64.07.07
http://www.aviferm.be
Sur rendez-vous
mercredi à Enghien, jeudi à Ath, samedi à Nivelles, dimanche à Mons, Boussu et Chièvres.

ABATTOIR DE VOLAILLES ET DE LAPINS

A votre service depuis 30 ans, Aviferm réalise l'abattage de vos volailles et lapins. D'autres services sont également proposés : découpe, emballage sous-vide, réfrigération…

3 Légumes à la Ferme

Rue du Grand Caillou 48
http://legumesalaferme.be

Mercredi et vendredi 15h-18h, samedi 10h-12h (variable en fonction des saisons)

PRODUCTION EN BIODYNAMIE D'ASPERGES, DE FRAISES ET DE LÉGUMES DE SAISON

Issu d'une famille de cultivateurs depuis plus de cinq générations et installé depuis 15 ans à Jurbise, Stéphane Longlune cultive des asperges et des fraises en pleine terre avec des techniques et des engrais issus de l'agriculture biologique. La qualité de ses produits leur vaut d'être servis dans les plus grands restaurants. Fort de ce succès, l'artisan-maraîcher a étendu sa gamme à d'autres légumes : carottes, salades, pommes de terre, rhubarbe, tomates, chicons, courges, blettes, fenouils, betteraves, poireaux, choux... Si vous aimez le contact avec la nature, ce commerce vous offre la possibilité de récolter vos achats et d'économiser ainsi le coût de la cueillette. Des paniers de légumes sont également disponibles sur commande.

4 Albert Michez

Rue d'Erbisoeul 18
065/22.71.75, 0472/45.13.53

VENTE DE POTS DE MIEL TOUTES FLEURS

Albert Michez est un apiculteur investi. Grâce à son rucher, il produit du miel de qualité qu'il propose à la vente et contribue à la sauvegarde des abeilles, ces insectes pollinisateurs essentiels à la sauvegarde de la nature.

5 Ferme Faignart

Vieille Route de Lens 5
065/22.64.41
Du lundi au samedi
Présence sur les marchés : jeudi à Jemappes et dimanche à Boussu

VENTE D'ŒUFS, FROMAGES ET POMMES DE TERRE

Patricia Faignart vend les produits issus de sa ferme : œufs, fromages et pommes de terre (Bintje, Désirée, Charlotte, Nicolas, Corne de gatte).

6 Ferme Misplon

Rue des Forges 1
0493/10.27.51
Du lundi au samedi midi

VENTE DE POMMES DE TERRE

La ferme Misplon produit et vend des pommes de terre Bintje, premières de saison.

7 La Terre d'Herchies

0474/37.23.79
https://www.facebook.com/La-Terre-dHerchies-218569762286287
Livraison à domicile sur commande

VENTE DE POMMES DE TERRE, TOMATES, FRAISES ET AUTRES LÉGUMES DE SAISON

Antoine Vanberghem a obtenu son diplôme d'agronome en 2017. Très vite, il décide de se tourner vers la production locale et raisonnée de diverses variétés de pommes de terre et de tomates. Des fraises, des poivrons et des aubergines seront également disponibles prochainement. Son objectif : obtenir des produits de qualité supérieure et établir une relation de confiance et de proximité avec ses clients. En saison, des ventes en direct sont annoncées régulièrement via la page Facebook de « La Terre d'Herchies » ; le reste du temps, le jeune producteur sillonne les routes de l'entité pour livrer ses commandes au domicile des consommateurs

8 Ne vous plantez pas

Rue de Condé 14
0472/62.48.77
https://www.facebook.com/Ne-vous-plantez-pas-2057190957872193
Samedi 9h-16h, les autres jours sur rendez-vous

VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ET DE LÉGUMES À REPIQUER

Jardiner est une passion qui gagne de plus en plus les citoyens de nos campagnes. Chloé Delzandre l'a bien compris. Depuis la ferme familiale, elle propose à la vente des pousses de légumes pour enrichir vos potagers. Les plants sont issus de graines belges et bio et sont en vente de mars-avril jusqu'à la fin de la belle saison. Sont aussi disponibles des légumes frais et des fruits de saison : choux, navets, salades de blé, courges, persil, épinards, tomates, bettes, haricots, roquette, radis, oignons, pommes de terre, échalotes, poivrons, courgettes, aubergines mais aussi fraises, cerises, prunes, pommes… Le tout vous sera servi dans des caissettes en bois recyclé et réutilisables.

9 La Raucquette

Rue Petite 52
0473/69.64.62
https://www.facebook.com/La-Raucquette-215889139024088

VENTE DE LÉGUMES CERTIFIÉS BIO

Chez les Raucq, la vente de légumes est une tradition familiale. Virginie Raucq a lancé en 2018 sa propre production de légumes bio. Sur son champ, sont disponibles diverses variétés de tomates, de laitues, de poivrons, de concombres, de persil, de céleris mais aussi des aubergines, des carottes, des choux-fleurs, des haricots, des oignons, des échalotes, des épinards, des courgettes et bien sûr de la roquette. Des paniers au contenu varié sont également proposés sur commande.

10 Les potaGeo

Rue de Vacresse 97
0479/23.13.68
https://www.facebook.com/groups/300430613746268
Mercredi 15h-18h30 et samedi 9h-12h30 (en hiver : samedi uniquement)

VENTE DE LÉGUMES NATURELS

Geoffrey Foucart vend des légumes de saison cultivés naturellement : carottes, choux de Bruxelles, choux rouges, chicons de pleine terre, échalotes, courgettes, poireaux, potirons, épinards, concombres, radis, scaroles, oignons, fenouil, aubergines, tomates, pommes de terre entre autres.

11 Boucherie & Traiteur Jean-Pol Mauroy

Rue des Ecossais 3
065/22.75.92
https://www.facebook.com/BoucherieTraiteurJeanPolMauroy
Mardi/mercredi et vendredi 8h30-12h30 et 14h-18h, jeudi 8h30-12h30, samedi 8h30-17h, dimanche 9h-12h30

BOUCHERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR

Les Mauroy sont bouchers de père en fils depuis 1906. Ces artisans passionnés ont à cœur de travailler avec des viandes élevées en Belgique et des produits issus de notre belle région. Vous pourrez notamment y trouver du bœuf Bleu Blanc Belge issu de la ferme Dupont à Masnuy-Saint-Jean, de la viande de porc de la ferme Steyaert à Herchies, de l'agneau et de la volaille issus de la Ferme Frison à Gibecq... Goût, qualité, fraîcheur et prix attractifs caractérisent leurs préparations maison. Pas le temps de faire vos courses ? Vous pouvez passer commande; vos colis seront préparés pour plus de facilité et de rapidité. Un service traiteur propose aussi ses services pour vos buffets et événements.

12 Boucherie Frébutte-Lefèbvre

Rue Valère Letot 12
065/22.95.20
Mardi et jeudi 8h-12h30 et 13h-18h, samedi 8h-12h30 et 14h-16h

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE

La boucherie Frébutte-Lefèbvre a été fondée en 1898 dans le hameau de Vacresse. Deux générations plus tard, Francis Frébutte reprend la tête de l'établissement fondé par son arrière-grand-père et cherche un apprenti. C'est ainsi qu'il s'associe à Stéphane Lefèbvre qui officie aujourd'hui dans la boucherie. Il vend des préparations artisanales de qualité comme des cervelas, des boudins ou de la tête pressée. Pour cet artisan passionné, la qualité reste la priorité. C'est pourquoi il privilégie toujours le circuit-court. Sa viande vient exclusivement d'éleveurs de l'entité. La boucherie propose aussi régulièrement des promotions ou des actions en collaboration avec d'autres commerces de proximité.

13 Chèvrerie de la Petite Vacresse

Rue Petite 112
065/23.51.17, 0475/22.53.59
http://www.chevrerie-petitevacresse.be
De mi-mars à fin décembre :
mercredi 14h-18h, samedi 9h30-18h

VENTE DE FROMAGES DE CHÈVRE ARTISANAUX

Christian et Yasmina Desmet rêvaient de revenir habiter dans la ferme familiale inexploitée depuis quelques années. En 2009, l'idée naît d'y ouvrir une chèvrerie. En 2011, quatre chevrettes et un bouc investissent les étables. Quelques mois plus tard, les premiers chevreaux pointent le bout de leur nez et avec eux le lait indispensable à la production de fromage. Depuis, la chèvrerie s'est développée au gré des saisons et des naissances : elle compte aujourd'hui septante-cinq chèvres et deux boucs. La palette de produits continue elle aussi à évoluer. Vous pourrez y trouver du fromage frais nature ou épicé (bruscetta, poivre noir, spéculoos, amandes grillées, ail et fines herbes…), du fromage affiné, du chèvre lardé, du crottin, de la ricotta, de la tarte au fromage, du Saint-Paulin et du gouda de chèvre, du lait à la traite, de la glace.

14 Maison Scouflaire

Rue du Plouys 51
065/82.27.30
http://www.maisonscouflaire.com
Lundi et vendredi 9h-20h

DISTILLERIE ARTISANALE

La Maison Scouflaire a été fondée à Herchies en 1921. Depuis, ce sont déjà six générations d'amoureux du vin et de l'alcool de qualité qui en assurent la pérennité. Aujourd'hui, c'est Philippe Cuche qui gère la fabrication artisanale d'alcool et de liqueurs fines et surfines à base de produits naturels. Il a investi l'ancien abattoir, dès lors devenu « l'abreuvoir » du village. Ces alcools proviennent d'une maturation lente de fruits, de jus concentrés, d'infusions de plantes et d'épices, la plupart du temps, réalisées sur base d'alcools nobles et racés (comme le Marc de Champagne, le Cognac, le Rhum de Martinique, l'Armagnac…). Ces produits ne contiennent aucun additif, aucun agent conservateur, ni aucun arôme de synthèse.

15 Ferme Saliez

Rue du Bourrelier 2
065/22.94.28

VENTE DE PRODUITS LAITIERS, ŒUFS, POMMES DE TERRE…

La Ferme Saliez propose divers produits laitiers préparés sur place : beurre, lait, crème, fromage blanc.
Vous pourrez également vous y procurer des pommes de terre et des œufs.

16 Le Jardinier Gourmand

Rue des Masnuy 30
0494/30.23.29
https://www.lejardiniergourmand.be
Mercredi et vendredi 14h-19h, samedi 9h-12h, les autres jours sur rendez-vous

TRAITEUR SPÉCIALISTE EN PLATS SANS LACTOSE NI GLUTEN, RÉALISÉS À PARTIR DE PRODUITS BIO ET LOCAUX

A la maison, avoir une alimentation saine, faite maison a toujours été essentiel : beaucoup de légumes, peu de sucre, des bons aliments, un maximum de produits bio, des bonnes huiles, des produits locaux … Manger sainement est donc une habitude à adopter. Le Jardinier Gourmand vous aide à tenir cette bonne résolution grâce à ses soupes, potages, confitures, lasagnes, biscuits, gâteaux, glaces… Damien Walrant propose une cuisine faite maison, naturelle, simple, généreuse en goût, le tout sans gluten, sans lactose, avec des légumes cultivés sans pesticides ni engrais chimiques. Ses plats sont adaptés aux personnes allergiques.

17 Chez Françoise

Rue Claus 67
0475/97.09.49
Lundi, mercredi et samedi 10h-17h

DÉPÔT DE PAIN, VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON, MIEL, CONFITURE, CHOCOLAT, FROMAGE, JUS...

Françoise Frébutte prépare des confitures, des glaces, des tartes et des yaourts issus des produits de sa ferme. Elle propose aussi à la vente des produits de bouche issus d'autres productions locales : œufs, miel, fromages, fruits et légumes de saison, bières, jus de fruits, pain, vin, chocolat, café...

18 Ferme Dupont

Rue des Masnuy 163
065/22.97.62,
0475/28.34.43
Du lundi au samedi

VENTE DE POMMES DE TERRE

La famille Dupont produit et vend des pommes de terre Bintje et Fontane. La Bintje et la Fontane sont les pommes de terre farineuses les plus cultivées en Belgique. Elles possèdent une qualité gustative exceptionnelle. Leur belle couleur jaune, leur forme arrondie et leur calibre assez élevé conviennent à la préparation de frites ou de purée.

19 Ferme Xavier Gilquin

Rue des Déportés 24
0476/24.31.07
https://www.facebook.com/FermeXavierGilquin
Mardi 14h-17h, samedi 9h-16h30

VENTE DE PRODUITS LAITIERS ISSUS DE LA FERME, DÉPÔT DE PAIN

Depuis le 18 septembre 2018, un magasin a ouvert ses portes devant la ferme familiale de Xavier Gilquin. Patricia, sa maman, y propose des produits fermiers : yaourts, beurre, glaces et fromages. Vous y trouverez aussi du pain, des viennoiseries, des œufs, du miel, des confiseries et des jus fabriqués à partir des fruits du verger.

20 Aux Délices d'Antoine

Route d'Ath 106
065/22.86.05
https://www.facebook.com/auxdelicesdantoine.jurbise.5
Du mercredi au samedi 7h-18h30, dimanche 7h30-14h30

BOULANGERIE-PÂTISSERIE ARTISANALE

Les Délices d'Antoine est une boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale à caractère familial. Des pains, viennoiseries, tartes et quiches y sont proposés pour le plus grand plaisir des gourmands.

21 Domaine Mas Nuy

Rue Saint Denis 60
065/73.04.68, 0475/80.24.20
http://domainemasnuy.net
Sur rendez-vous uniquement

PRODUCTION DE VINS ET D'HUILE D'OLIVE

Le Domaine Mas Nuy vous invite à découvrir la passion des vins de l'A.O.C. Faugères en Haut Languedoc au travers de ses cuvées Robe Blanche, La Catieda, Athanor, Le Rec et Le Fou du Rec qui subliment les cépages Grenache, Roussanne, Chardonnay, Syrah et Mourvèdre en une déclinaison de soleil, de fruit mais de minéralité. Le Domaine Mas Nuy produit aussi la Fine Faugères, un alcool issu d'une double distillation et une huile d'olives issue d'une première pression à froid de Lucques et de Picholine.

MASNUY-SAINT-PIERRE

22 François Martin

Rue des Masnuy 338
0494/16.83.90
https://www.facebook.com/FruitsLegumesMons
Mercredi et vendredi 16h-18h (horaire variable)
Présence sur les marchés : mardi à Soignies, mercredi à Saint-Ghislain, jeudi à Ath, vendredi à Mons (Grand-Place), dimanche à Mons (Place Nervienne)
Possibilité de livraison à domicile le jeudi après-midi

VENTE DE FRUITS ET LÉGUMES CERTIFIÉS BIO

François Martin a repris l'exploitation de Jean-François Bavay il y a quelques années. Dans son entrepôt et sur les marchés, il vend des produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique. En plus des fruits et légumes, il propose des jus de fruits, du miel, des confitures, du café et des œufs. assez élevé conviennent à la préparation de frites ou de purée.

Les Virées du terroir

De mars à octobre, tous les derniers jeudis du mois de 17h à 20h30
Dans la salle Jacques Galant (rue du Moustier 8) à Jurbise

Entrée gratuite.
Parking aisé.
Jus bio, bières locales
& petite restauration.

28/03	25/07
25/04	29/08
23/05!	26/09
27/06	31/10