

SAVEURS DE CHEZ NOUS

LIMBOURG Hèvremont

La ferme de la Chapelle, l'artisanat laitier au cœur d'un lieu enchanteur

AU FRIGO...

Les journées portes ouvertes



La Ferme de la Chapelle était le lieu par excellence où se tenait une journée porte ouverte annuelle. Et si le verbe est conjugué au passé, c'est tout simplement parce que Marianne et son époux ont décidé de ranger quelque temps l'organisation de ces journées au placard... pour se consacrer entièrement à leurs produits.

Bientôt des nouvelles étiquettes

Une vache de bonne humeur dans une prairie colorée, voilà l'étiquette qui devrait remplacer les traditionnels écriteaux noirs sur fond blanc des produits. On innove à la Ferme de la Chapelle !

l'avenir.net

La recette de la semaine sur
www.lavenir.net/recettes

La Ferme de la Chapelle, c'est du lait de la vache au petit pot de beurre, le tout de manière artisanale. Avec une belle réussite à la clé.

• Sarah RENTMEISTER

Des poules qui gloussent à l'air libre, un lapin qui sautille, un cochon, des oies, des vaches et une panoplie de chats. C'est le cadre bucolique de la Ferme de la Chapelle à Haloux, sur la commune de Limbourg, qui présente un indéfinissable petit air d'Alice au pays des merveilles. Mais ce monde, c'est celui de Marianne et André Pichot, ce couple de fermiers récemment rejoint dans leurs activités par leur fille Delphine. Depuis plus de trente ans, la famille propose des produits laitiers divers. «Tous sont obtenus à partir du lait provenant d'un troupeau de race Holstein (NDLR : race répandue de vaches laitières) et fabriqués de manière artisanale.» Ils forment une véritable petite équipe de choc. Lui «crée» la matière première par la traite des vaches, qui sont une cinquantaine à gambader sur les 48 hectares de la propriété. Tandis qu'elle et sa



Chez Marianne et André Pichot à la Ferme de la Chapelle, tout est fait maison.

filles travaillent à la fabrication des produits dans une charmante pièce de quelques mètres carrés, à deux pas des étables.

Avec tout l'attirail de cuisine nécessaire, mère et fille produisent des petites merveilles. «Au total, nous proposons une gamme de quinze produits. Du lait, du riz au lait, de la maquée bourri, du flan, de la crème fraîche, du yoghourt nature et aux fruits, du beurre doux, du beurre salé et du kéfir (NDLR : lait fermenté).» Sans oublier, dans un tout autre registre, la célébris-

sime soupe aux orties grâce à laquelle l'entreprise familiale s'est fait un nom.

La vente directe sur les marchés et ailleurs

Et celle qu'on surnomme Marianne la fermière a plus d'une flèche à son arc. Une fois les produits terminés, elle range son tablier pour se transformer en vendeuse livreuse. «Je fais les marchés à Spa et Dolhain. Je livre le jeudi à Jalhay, aux Hougnies et à Lambermont dans le cadre d'un groupe-

ment d'achats. Ensuite, nous exposons nos produits dans deux trois épiceries de la région et avons une place dans le rayon artisanal d'un hypermarché.» Savoir se diversifier pour exister, c'est sans conteste la devise de la ferme limbourgeoise qui lie à merveille tradition et modernité. «J'utilise pas mal Facebook pour nous faire connaître et on peut aussi passer commande sur notre site internet.» ■

► Leur site Internet :

www.lafermedelachapelle.be/

L'environnement comme cheval de bataille

Dans les deux distributeurs automatiques de la ferme, situés le long de la route, vous n'apercevrez sans doute jamais de lait enfermé dans une bouteille en plastique. «Dans un souci de respect de l'environnement, nos produits sont vendus dans des emballages consignés. Je veux rester fidèle à cela.» La confiance règne à la ferme, avec un petit pot de monnaie, placé à l'extérieur, dans



lequel vous récupérez plusieurs dizaines de centimes contre votre bouteille vide. Par contre, pour les desserts du style pudding et autres, Marianne Pichot déroge quelque peu à la règle. «Au départ, je proposais les desserts dans des petits pots de verre. Mais à l'heure actuelle, j'en ai deux mille qui sont toujours en route», regrette-t-elle. Ce sont donc des petits pots en plastique qui prendront

place dans les frigidaires. «Cela reste des emballages très simples pour éviter les déchets.» Et le respect de l'environnement commence à la genèse de la production chez les Pichot. En effet, les vaches sont exclusivement nourries à base d'herbe «naturelle» : «Nous n'utilisons pas d'engrais chimique. Le respect de l'environnement commence donc dans les prairies elles-mêmes.» ■ S. R.

Concours
gagnez un bon d'achat
chez le producteur
présenté ce jour

En envoyant simplement un mail à l'adresse suivante :

isabelle.delage@provincedeliege.be

en indiquant «Concours Producteurs du terroir»

suivi de vos nom, prénom, adresse complète et n° de téléphone

OU Par courrier à l'adresse suivante :

Concours «Producteurs du terroir»

Services Agricoles de la Province de Liège - 123, rue de Huy

à 4300 Wareme en indiquant vos nom, prénom,

adresse complète et n° de téléphone.

Un tirage au sort aura lieu chaque semaine qui récompensera un participant n'habitant pas sous le même toit.

Avec le soutien de la Chambre d'Agriculture de la Province de Liège

