

FOCUS SUR UN ACTEUR ECONOMIQUE DE NOTRE COMMUNE

Afin de vous permettre de mieux connaître les acteurs économiques du territoire et, ainsi, vous encourager à consommer « localement » ou à faire appel aux services d'un artisan talentueux de chez nous, l'ADL va à leur rencontre...

Vous souhaitez avoir un focus sur votre entreprise ? Contactez l'ADL au 084/45.00.54 ou adl@tenneville.be



Biofarm

« De la terre à la fourchette »... la viande que vous trouverez dans le comptoir de chez Biofarm n'a pas traversé l'océan, juste la pâture d'à côté ! Si vous n'avez jamais poussé la porte de cette boucherie à la ferme à Cens, nous vous y encourageons... Vous y serez accueilli chaleureusement par Vanessa et Patrick !

- **Patrick Feller nous rappelle l'histoire de cette exploitation agricole familiale...**

P.F. : Mon arrière-grand-père, Fernand Dufey, s'est installé à la ferme en 1909. De génération en génération, l'exploitation a continué à vivre jusqu'à mon installation en 1996. Et Vanessa m'a rejoint en 2003.

- **Quels animaux élevez-vous à la ferme ?**

P.F. : Notre spécialité, ce sont les porcs de la race « Sattelschwein », élevés lentement en plein air et nourris uniquement avec des aliments biologiques produits sur nos terres. Mais nous avons aussi des bovins « Aberdeen Angus » qui nous offrent une viande savoureuse, tendre et juteuse. Et des moutons « Entre Sambre et Meuse » qui est une race locale menacée. Tous les animaux sont élevés dans le respect du bien-être animal. Nous construisons d'ailleurs un bâtiment adapté pour améliorer encore le confort des porcs.

- **Des animaux élevés à la ferme... et la viande directement vendue à la ferme également...**

P.F. : Oui, il y a quelques années, nous avons ouvert notre boucherie à la ferme. La viande, certifiée bio, est transformée directement dans notre atelier à la ferme, par nos soins, sans sel nitrité, salpêtre, gluten, agents de liaison ou autre « E » que l'on trouve généralement dans les produits industriels. Seuls des épices bio et du simple sel sont utilisés.

- ***Biofarm, ce n'est pas seulement une boucherie à la ferme mais aussi une épicerie de produits locaux ?***

P.F. : Nous avons voulu élargir la gamme de produits en proposant des produits d'épicerie bios et/ou locaux tels que des pâtes, du riz, différentes boissons, du fromage, du chocolat, des légumes, du pain, des produits sans gluten, aussi des produits de soins et d'entretien, etc... la liste est longue !

- **Peut-on acheter votre viande dans d'autres points de vente ?**

P.F. : Nous fournissons le GACoeur de l'Ourthe (Tenneville, Sainte-Ode, Bertogne – www.gacoeurdelourthe.be) une fois par mois ainsi que les GAC de Savy et de Bastogne. Nous fournissons aussi des restaurants. Ainsi, vous pouvez directement déguster notre viande au Restaurant la Claire Fontaine et au Quai Son, tous deux à La Roche.

Depuis le mois septembre 2019, deux distributeurs de produits divers trônent à côté de l'épicerie afin de satisfaire la clientèle en dehors des heures d'ouverture...

- ***Patrick, d'où vous est venue l'idée d'installer ces distributeurs ?***

P.F. : Comme nous n'ouvrons le magasin que le vendredi et le samedi, nous voulions permettre une accessibilité élargie et facile à nos produits. Les distributeurs sont ainsi accessibles 7j/7 et 24h/24.

- ***Quels produits peut-on trouver dans les distributeurs ?***

P.F. : Du pâté, des plats préparés maison, du beurre, du lait, de la bière, du vin et de la petite épicerie bio.

- ***Pouvons-nous vous trouver sur le web ?***

P.F. : Oui, nous avons un site internet : www.biofarm.be régulièrement mis à jour avec les nouveautés. Vous pouvez également visiter notre page Facebook (Biofarm)

Biofarm – Chemin de Mousny 14 6972 Tenneville (Cens) – 0486/25.33.36 – feller@biofarm.be

Magasin ouvert les vendredis de 15h à 18h et les samedis de 10h à 18h

