La ferme Fourmanoy

Marc châtel & Fabienne Carlier

Rue Albert Quivy, 12 à 7950 Tongre-Saint-Martin (Chièvres) Tel: 068/65.90.51

Produits : Boulangerie -Pâtisserie

Rythme des commandes : Chaque permanence - Fermé en août

Magasin : le samedi toute la journée 8h30-19h et le mercredi après-midi 14h-19h

Marchés : le dimanche à Chièvres, le jeudi à Ath, le vendredi à Mons, le samedi à Tournai

Remarques pour la tournée :

Rapporter les bacs de la commande précédente.

1x/mois, une facture récapitulative est jointe à la commande; doc. à remettre au trésorier.

Pour le gas : accéder avec la voiture par l'entrée à l'arrière du bâtiment (et non par la porte cochère), la première porte ouvre sur l'arrière de l'atelier où vous attend notre commande. Entrez, appelez !

Remarques pour la commande :

Tout d'abord, vous pouvez choisir que votre pain soit coupé ou non (NC).

Les pains au levain ainsi que la craquelin ne seront jamais coupés car trop chauds au moment de la livraison.

Suggestion du mois.

Article issu du site de Saveurs Paysannes avec l'autorisation de Sébastien Stas - chargé de communication et de rédaction le 27/08/2012.

http://www.saveurspaysannes.be/m/index.php?option=com_content&view=article&id=40:ferme-fourmanoy-sprl&catid=5:liste-des-producteurs&Itemid=28

"Ferme Fourmanoy SPRL"

Fabienne confectionne les pâtisseries, Marc se charge de la fabrication des pains. Tout est fait à partir de matières premières issues soit de leur exploitation, soit de fermes familiales avoisinantes. Ils vous proposent leurs produits dans leur ferme et sur certains marchés de la province du Hainaut.

Une production autonome et locale :

Ce couple d'agriculteurs a développé avec succès le concept d'une ferme céréalière qui intègre une filière complète de production, de transformation et de commercialisation.

Dans cette petite exploitation agricole, Marc et Fabienne maîtrisent plusieurs métiers : l'activité débute par la sélection de leur propre semence de blé et elle se termine par la vente au comptoir d'un produit fini, élaboré et de toute première qualité.

La production biologique de céréales provient principalement des terres de culture de leur ferme. Les céréales (froment, seigle, épeautre) sont moulues sur la pierre du moulin. La farine est transformée en délicieux pains croquants ou en fines pâtisseries par Marc et Fabienne qui ont réappris les gestes anciens, garants de leur indépendance.

Ils sont quotidiennement aidés par deux collaborateurs : Ioan et Sylvianne.

Entre diversité et créativité

« Nous créons sans cesse de nouveaux produits. Certains disparaissent tandis que d'autres réapparaissent en fonction des saisons », confie le paysan-boulanger.

A la Ferme Fourmanoy, il est possible de retrouver tout ce qui se trouve dans une boulangerie classique.

Mais alors, quelle est la différence avec le circuit conventionnel, me direz-vous :

« Tout, absolument tout est différent ! » assure Marc.

Saveurs Paysannes soutient cette Ferme non seulement pour la qualité de ses produits mais en plus en vertu de leur saveur unique ! Laissez- vous tenter par cette ferme boulangère

artisanale, vous ne serez pas déçus !

Les produits de la Ferme Fourmanoy :

Pains (froment, épeautre, seigle) : blanc, demi gris, complet, au levain naturel, aux noix, au tournesol, aux trois céréales,...

Viennoiseries, cramiques, craquelins, brioches, tartes au riz, maton, tartes à la crème, tartes aux fruits de saison, gâteaux de toute circonstance, merveilleux,...

- Et tout le reste de la liste !

La ferme Fourmanoy :

Marc, Fabienne et leur chienne Steppe

Coordonnées :

Marc et Fabienne Châtel-Carlier

12, Rue Albert Quivy

7950 Tongre-Saint-Martin (Chièvres)

Tel: 068/65.90.51

Les produits d'autres producteurs (vendus aux marchés et à la ferme) :

Ferme du Moulin (beurre, glace, bûches glacées - en période de fête fin d'année -) à Grosages

Chèvrerie des Tourelles (assortiment de fromages de chèvres) à Huissignies

Jocelyne Vandelanoitte (Yaourt, beurre, fromage au lait battu) à Beloeil

Ferme Vanhee (beurre, fromage au lait entier et écrémé) à Moulbaix

Ferme Raucq (fromage à pâte demi- dure) à Lens

Jean-Luc Censier (oeufs bio et de classe 1) à Doische

Disponibilité des produits :

4 Marchés : Chièvres (dimanche), Ath (jeudi), Mons (vendredi), Tournai (samedi).

6 Groupements d'achats : GAS de Chièvres, Gasath (Apéro et Petit Déj), Mons (Mons Nord Mons Sud), GAC de Boussu.

Le magasin à la ferme est ouvert le samedi toute la journée et le mercredi après-midi.