



SAVEURS LOCALES

*Les bons produits
de chez nous*

Sommaire

Edito	3
Liste des points de vente	26-27

Edito

Ces dernières années, pour beaucoup d'entre nous, consommer local est apparu comme une évidence. Plus sains et plus goûteux, les produits locaux nous permettent de nous reconnecter au temps, aux saisons et aux saveurs.

A Soignies, nous avons rapidement pris conscience de l'importance des petits producteurs pour notre économie locale et pour notre environnement. Nous avons donc multiplié les actions destinées à soutenir et promouvoir leurs activités et également à favoriser le contact avec les consommateurs. La mise sur pied de la « Halle aux saveurs » en est le plus bel exemple.

Commune rurale par excellence, l'entité soignée regorge de petits producteurs qui proposent tous des produits de qualité, dans le respect du savoir-faire local et du rythme de la nature.

Pour votre facilité, nous les avons rassemblés dans cette brochure, en mentionnant également leurs différents points de vente.

La diversité des produits proposés vous permettra de concocter intégralement vos menus et leurs accompagnements, vos desserts, ... tout en consommant local !

Bonne découverte et... bon appétit !

Le Collège communal

 Bières 4-6	 Chocolats et autres douceurs 7-9	 Fruits et légumes 10-14	 Fromages et produits laitiers 15-19
 Pains, farines et céréales 20-21	 Viandes et volailles 22-23	 Produits cosmétiques et lait de jument 24	





L'art d'en brasser



**Chaussée de Lessines, 361
7060 Horrues**

Côté brasserie: 0478/38.73.16
(Pierre)
Côté créatif 0479/42.91.28 (Anne)

🕒 Sur place: les vendredis dès
13H30, lors de nos brassins
publics et autres événements.

**Découvrez nos produits dans les
points de vente n°**

2 3 5 6

voir p.26 et p.27

**Bières artisanales brassées sur
place. Blonde, ambrée, brune...**

Passionnés et passionnants, Pierre et Anne ont lancé leur micro-brasserie avec pour objectif de faire découvrir à tout un chacun l'art du brassage. Dans un cadre bucolique et hors du temps, ils proposent des recettes originales et uniques, toutes brassées sur place. Leur petite taille leur permet d'agir tel un laboratoire avec peu de matériel et beaucoup de passion ! Ils comptent aujourd'hui 20 bières différentes à leur actif. Blonde, ambrée, brune... Pour n'en citer que quelques-unes: la Belle de Soignies, la Belle d'Horrues, La Fougueuse...



Brasserie Augrenoise asbl ACIS

**SRA St Alfred
Chaussée de Bruxelles, 184
7061 Casteau**

Hannecart Thierry : 065/73.91.24
thierry.hannecart@acis-group.org
www.augrenoise.com
Facebook : Brasserie Augrenoise

Bière artisanale brassée sur place

Bière naturelle sans additif, légère et digeste, l'Augrenoise est fabriquée dans le cadre d'un projet pédagogique de valorisation des personnes handicapées adultes de l'institution St Alfred à Casteau. Ces dernières sont encadrées par un éducateur et, les jours de brassins et d'embouteillage par des bénévoles, passionnés de bière et ayant le respect de la personne handicapée. Il en résulte des bières au charme campagnard, très rafraîchissantes et désaltérantes.

🕒 Sur place du lundi au jeudi de
8h30 à 16h. Le vendredi de 8h30 à
12h. Fermé les jours fériés.





Brasserie Hoppy



Rue Caulier, 12A
7063 Neufvilles

Rousseaux Dimitri : 0472/12.51.59
Fraiteur Thomas : 0472/12.44.69
www.brasseriehoppy.be
Facebook: Brasserie Hoppy

🕒 En vente sur place sur rendez-vous.
Points de vente répertoriés sur :
<https://brasseriehoppy.be/ou-trouver-nos-bieres-where-to-find-our-beers/>

Découvrez nos produits dans le
point de vente n° 12
voir p.26 et p.27

Bières artisanales brassées sur place

Installée à Neufvilles depuis fin 2015, cette micro-brasserie est née de la passion de deux amis pour la bière. Leur nom, ils le doivent à leur amour pour le houblon mais aussi pour les jeux de mots : « Hoppy » est née de la contraction entre « happy » (heureux en anglais) et « hop » (houblon en anglais). Aujourd'hui, leurs installations « micro » et « pico » leur permettent de développer de multiples recettes de bières régulières ou expérimentales avec toujours le même objectif : garder une typicité belge !



Chocoloup



Chaussée de Bruxelles, 10 A
7061 Casteau

Pigné Marc : 0494/06.75.24 -
065/33.41.47
www.chocoloup.be

🕒 Sur place du jeudi au samedi de
10h à 18h.

Découvrez nos produits dans les
points de vente n°

6 9

voir p.26 et p.27

Pralines, truffes, mendiants,
orangettes, Glaces (Glacier Bertrand
à Naast), Café, thés, chocolat chaud.
Pralines personnalisées

Depuis 2012, Marc Pigné partage sa
passion pour le chocolat en multipli-
ant les créations gourmandes.

Installé au cœur du charmant vil-
lage de Casteau, cet artisan propose
une multitude de pralines mais aussi
une pâte à tartiner « maison » qui ne
laisse personne indifférent.

Elaborés à base de produits naturels,
sans colorants ni conservateurs, les
truffes, les mendiants et les or-
angettes font également partie de
l'univers du chocolatier.



Au Manon d'Hor



Rue de l'aire, 5
7060 Horrues

Desagre Marc: 067/55.28.21 -
0496/28.96.25
www.aumanondhor.be
Facebook : Au Manon d'Hor

🕒 Sur place du mercredi au samedi
de 10h à 19h et le dimanche de 10h
à 12h30.

Pralines, tablettes, pâte à tartiner,
gâteaux, glaces

Situé au centre du verdoyant vil-
lage d'Horrues, la chocolaterie « Au
Manon d'Hor » vous invite à décou-
vrir mille et une saveurs chocola-
tées. Né de deux passions distinc-
tes, cet établissement vous propose
d'étonner vos papilles et vos yeux
grâce à ses multiples créations. Une
gamme de 50 variétés de pralines
vous est proposée, dont La saint
Martin, élue « Meilleure praline de
l'année 2012 » au trophée chocola-
terie-confiserie. Gâteaux et glaces
viennent compléter l'assortiment
gourmand que vous propose cette
chocolaterie 100% artisanale.



Le miel de mes ruches



Chemin des Princes, 13
7061 Casteau

Baudhuin Muriel : 0477/32.81.22
muriel.baudhuin@gmail.com

🕒 Contactez-moi avant votre passage!

Miel 100% naturel

Elaboré de façon traditionnelle,
le miel de Muriel Baudhuin ravira
les amateurs du précieux nectar.
Situées dans un écrin boisé du
magnifique village de Casteau,
les ruches accueillent des milliers
d'abeilles dans le plus grand respect
de la nature.

Dans les tisanes, dans le thé, sur le pain
ou dans un yaourt nature, dégustez ce
miel naturel sans modération !



Le Bajenrieux Centre Reine Fabiola



Rue du Bajenrieux, 10
7063 Neufvilles

Elevage, abattoir, cultures
maraîchères : 067/33.59.06
Le Centre Reine Fabiola :
067/33.02.25
www.centrereinefabiola.be/le-bajenrieux

🕒 Sur place du lundi au vendredi
de 09h00 à 11h15 et de 14h00 à
15h30 (Fermeture à Pâques, en
juillet et à Noël).

Légumes de saison
Plants à repiquer (en saison)
Elevage de volailles, lapins, cailles
(sur commande)
Abattoir pour les particuliers, agréé
pour les petits animaux (sur rendez-
vous)

Le Bajenrieux est l'un des ateliers
du Centre Reine Fabiola, qui accueille
des adultes ayant un handicap men-
tal. On y développe de nombreuses
activités de culture maraîchère et
d'élevage, au rythme des saisons.
Poules pondeuses, pintades,
pigeons, dindes, poulets, lapins
et canards y sont élevés dans un
cadre bucolique à souhait. Tous les
légumes de saison, en pleine terre
ou en serre, sont également propo-
sés à la vente.



Ferme de l'Ange SCRL



Rue Joseph Quintart, 87
7063 Chaussée-Notre-Dame-
Louvignies

Devreese Koen: 0475/67.08.70

🕒 Sur place : de préférence le jeudi
et le samedi toute la journée de
8h30 à 18h30. Les autres jours de
17h30 à 20h.

Pommes de terre à chair ferme,
farineuse ou pour frites

Dès le mois de mars, Koen Devreese
s'active dans la campagne chaus-
séeenne pour planter les centaines
de tubercules qui donneront de
délicieuses pommes-de-terre dès
le début de l'été. A chair ferme,
farineuse ou spéciale "frites", ces
multiples variétés sont cultivées
dans la plus grande tradition. Les
nouvelles pommes-de-terre vous at-
tendent dès le mois de juillet. Celles
de conservation sont disponibles de
septembre à juin.



Le Verger du Sirieu Ferme Veracx-Petitjean



Rue des Clochettes, 11
7061 Thieusies

Veracx Patrick : 0495/27.59.02

☎ Contactez-nous avant d'arriver !

Découvrez nos produits dans les
points de vente n°

1 6 9 12

voir p.26 et p.27

Jus de pomme pasteurisé - En conversion Bio (Cubi de 3 litres et 5 litres)
Pommes de terre en sac de 10 ou 25 kg de variété Bintje et Nicola

Composé de 90 arbres dont 80 pommiers de 23 variétés anciennes (8 variétés de reinettes), le verger du Sirieu produit des fruits garantis sans pesticides. Actuellement en conversion Bio, ce verger présente des arbres à hautes tiges dont la qualité nutritive des fruits est supérieure. A la ferme, la famille Veracx-Petitjean vous propose également des pommes de terre Bintje et Nicola.



Ferme de la Tortue

Rue Ramée, 10
7063 Neufvilles

Pire Matthieu : 0495/63.00.33
Matthieu@fermedelatortue.com
www.fermedelatortue.com

🕒 Légumes uniquement sur commande actuellement.
Sur place le mercredi de 13h à 17h et le samedi de 9h à 12h (Les horaires peuvent changer. Merci de vérifier régulièrement sur le site internet).
Commande sur le site Internet
www.fermedelatortue.com

Légumes bio et de saison

Sa passion pour le maraîchage, Matthieu la puise dans son enfance. Tout petit déjà, il cultivait son potager et le désir de produire ses légumes ne l'a jamais quitté. Aujourd'hui installé à Neufvilles sur des terrains bio depuis environ 20 ans, il cultive dans le respect de la terre. Les seuls amendements et engrais utilisés à la ferme de la Tortue sont d'origine organique et agréés par le cahier des charges bio. Résultat : de savoureux légumes bio et de saison !





Le Jardin de Ginday



Chemin de Casteau, 193
7061 Casteau

Cordemans Jérémy: 0489/57.03.33
www.ginday.be
Facebook: Le Jardin de Ginday

☺ Sur place le mercredi de 18h à 19h30. Le samedi de 10 à 13h (sur le champ).

Livraison des commandes réalisées via le site internet aux différents points de dépôts:

- Le Jardin de Ginday : lundi ou mardi à 18h.
- Horrues (devant le Cercle Saint-Martin) : vendredi à 18h30.
- Neufvilles (parking club de foot): jeudi à 19h.
- Casteau (Place des Bruyères) : dimanche à 10h45.

Prochainement, un dépôt à Soignies!

Large choix de légumes de saison (carottes, courgettes, tomates, aubergines, poivrons, salades, choux, divers, betteraves, haricots, courges en tous genres, etc.)

Le Jardin de Ginday est une exploitation maraîchère locale qui produit des légumes cultivés de manière raisonnée et avec l'aide de Ginday, une jument de trait brabançonne.

Jérémy Cordemans vous propose des légumes savoureux et de saison qui poussent à l'aide d'un procédé respectueux de l'environnement. Son ambition ? Développer une agriculture de proximité où la nature, le producteur et les consommateurs retrouvent leur raison d'être.



La Bergerie du Centre Reine Fabiola



Rue de Neufvilles, 433
7063 Neufvilles

La fromagerie : 0493/40.40.76
L'élevage : 067/33.58.42
Le centre Reine Fabiola :
067/33.02.25
www.bergerie-neufvilles.be

☺ Sur site: Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h00. Fermeture à Pâques, en juillet et à Noël.

Découvrez nos produits dans le point de vente n°

11
voir p.26 et p.27

Fromagerie: Fromage à pâte dure, molle et fromage frais (vache ou brebis). En fonction de la saison: yaourt, plateaux raclette, assiettes apéro ou paniers garnis sur commande
Elevage: Agneaux sur pied, brebis, béliers de réforme sur pied

Atelier du Centre Reine Fabiola qui accueille des adultes ayant un handicap mental, la bergerie propose, en production propre et selon la disponibilité de la traite qui a lieu d'avril à juillet, différents fromages au lait de brebis. Toute l'année, grâce à l'achat de lait à un agriculteur du village, on y trouve aussi du fromage au lait de vache, à pâte molle, mi-dure ou dure. Crottins, tomme, boules bergères et autres yaourts sont ainsi très appréciés des gourmets.



Ferme "Le Bailli"



**Chemin des Théodosiens, 126
7060 Soignies**

Lucie Devroede: 067/33.28.92
www.lebailli.be
Facebook: Ferme Le Bailli

🕒 Sur place le lundi de 13h à 18h.
Du mardi au vendredi de 8h30 à 18h.
Le samedi de 9h à 17h.

Fromages fermiers au lait cru et produits laitiers fabriqués à la ferme
Assortiment de produits du terroir
Visites pour groupes

Depuis 30 ans, la ferme « Le Bailli » propose des fromages fabriqués à partir de lait cru, riche en éléments nutritifs et en vitamines. Au fil des ans, l'assortiment de fromage s'est étoffé et est aujourd'hui composé de fromage blanc, de brie belge nature ou aux herbes, d'un fromage à pâte molle et croûte rouge, de fromages à croûte fleurie, de fromages à pâte dure, Des yaourts, du beurre et de la crème glacée sont également fabriqués à la ferme. Rien que des produits sains et naturels, au bon goût de terroir !



Les Caprices de Juliette



**Chemin des vallées, 1
7061 Thieusies**

Aurélie Verbiest : 0474/74.19.79
aurelie.verbiest@hotmail.be
Facebook: Les caprices de Juliette

🕒 Sur commande: livraison à domicile.

Découvrez nos produits dans les points de vente n°

7 4 9

voir p.26 et p.27

Fromage de chèvre au lait cru
Petit frais nature, tomate, oignon, ail & fines herbes, saveur du jardin, échalotte, poivre.
Crottin nature ou cendré
Maquée sucrée ou salée

Qui n'a jamais rêvé d'élever quelques chèvres et de transformer leur lait en délicieux fromage ? Aurélie Verbiest l'a fait ! Nourries de délicieuses herbes venues tout droit de la campagne théodosiennes, le troupeau familial de chèvres produit du lait cru, sain et naturel qu'Aurélien transforme en petits frais nature, tomate, oignon, ail & fines herbes, saveur du jardin, échalote, poivre ou encore en crottin nature ou cendré.



Les fromages de Christel



**Chaussée du Roelx, 270
7062 Naast**

Dutrieux Christel : 0473/76.73.82

🕒 Contactez-nous avant d'arriver !

Fromage de chèvre au lait cru
Feta
Yaourt nature ou aux fruits
Glace (Différentes saveurs)
Quiche et pizza

Amoureuse de la cuisine et des animaux, c'est tout naturellement que Christel a acheté ses premières chèvres et appris à confectionner du fromage. Ceux-ci sont fabriqués avec du lait frais qui est caillé à basse température, après la traite. Une large gamme vous est proposée: fromage au cuberdon, aux noix et aux figues, mais aussi de la feta et de la glace au lait de chèvre. Sa spécialité ? Le yaourt au lait de chèvre, sain et digeste.



Ferme Duquesne José et Luc



**Chaussée d'Enghien, 209-211
7060 Soignies**

Duquesne Agnès: 067/33.12.14

🕒 Sur place: du lundi au samedi de 8h30 à 19h. Le dimanche de 8h30 à 11h.

Lait cru, beurre, fromage frais,
glaces, sorbets

Depuis des générations, la famille Duquesne propose des produits fermiers 100% naturels aux saveurs inimitables. Pendant que les vaches paissent tranquillement dans la verdoyante campagne sonégienne, José et Luc produisent du beurre non salé, salé; du fromage frais entier, maigre ou aux fines herbes; du fromage au lait battu, de la glace, du sorbet et bien d'autres produits. Rendez-vous à la ferme pour découvrir l'ensemble de leur production.



La mie qui roule



Boulangier

Sébastien Frédéric :
0484/14.45.43

Facebook : La mie qui roule

Livraison à domicile
(Casteau, Thieusies, Saint-Denis -
Lundi après 17h).

Découvrez nos produits dans les
points de vente n°

7 12

voir p.26 et p.27

Froment au blé ancien
Pain d'épeautre
Pain de petit d'épeautre

Dans sa roulotte en bois, Sébastien Frédéric vous propose de redécouvrir le vrai goût du pain. De la farine, de l'eau, du sel, et c'est tout ! Enfin, presque. Ici, les céréales proviennent de la ferme du Buis à Barry et sont moulues sur meule de pierre au moulin de Moulbaix. Le sel est récolté par un petit paludier indépendant installé en Guérande. Le pain est réalisé sans machine, dans une « Tinyhouse » avec un pétrin en bois, un four à bois et au levain !



Le Moulin du Gibet



Farines 100% bio

Située au cœur du hameau campagnard de « Cognebeau », la ferme du Gibet est un lieu où le temps semble s'être arrêté. Joëlle y cultive du froment, le récolte et le stocke dans la plus pure tradition. Il est ensuite moulu sur place, à la meule de pierre naturelle. Issue de l'agriculture biologique et traçable à 100%. Ces farines constituent des bases de qualité pour tous vos pains et pâtisseries !

Chemin du Vieux Gibet, 11
7060 Soignies

Joëlle D'Hondt : 067/33.53.60

🕒 Sur place et sur commande.

Découvrez nos produits dans les
points de vente n°

4 8 10

voir p.26 et p.27



Ferme du Bosquetiau - Siraux



Rue du Bosquetiau, 13
7062 Naast

Cornil Marie-Laure : 0477/57.71.06
Facebook: Ferme du Bosquetiau

🕒 Sur commande.

Colis de viande de porc
Poulets fermiers

Au cœur de la campagne naastoise, la Ferme familiale du Bosquetiau-Siraux pratique la culture raisonnée. Ici, le maïs est produit pour l'alimentation des porcs et poulets fermiers. C'est donc une viande de qualité produite directement à la ferme qui est proposée à la vente en circuit court.

Rôtis, côtes, lard, haché, saucisses, brochettes, boudin blanc et noir, tête pressée, pâté foie mais aussi poulets fermiers, vous sont proposés dans la plus pure tradition.



Ferme de la Coulbrie



Chemin des Théodosiens, 206
7060 Soignies

Caty David et Sarah :
0478/05.87.61
fermedelacoulbrie@yahoo.be
Facebook: Ferme de la Coulbrie

🕒 Sur réservation par téléphone, par mail ou sur la page Facebook. L'enlèvement du colis se fait sur place.

Colis de 3, 6, 10 ou 15kg de viande de bœuf (femelle née, élevée et engraisée à la ferme). Quelques spécialités sur demande. Visite guidée possible

A la ferme de la Coulbrie, on pratique la culture et l'élevage depuis 3 générations sur 25 ha de terres et 35 ha de prairies. Partisan de l'agriculture raisonnée et de l'autonomie fourragère, David attache une attention particulière au bien-être animal et à la production d'une viande de qualité différenciée riche en saveur (en proposant des vaches qui ont élevé leurs veaux et qui ont pris le temps de s'engraisser).

Il propose des colis de viande de bœuf directement du producteur au consommateur avec un objectif en tête : « Produire moins, mais de qualité ! »



Elevage du Grand Moustier



Lait de jument conditionné en 250 ml.
Savon et shampoing pour problèmes de peau

Véritables passionnés, Jean-Paul et Marie-Thérèse Deliener élèvent des chevaux depuis des décennies dans leur ferme située dans le joli village de Naast. Séduits par les nombreuses vertus du lait de jument, ils proposent toute une gamme de produits cosmétiques naturels comme le savon et le shampoing. Ils proposent également à la vente du lait de jument dont les bienfaits sur la flore intestinale et sur l'immunité ne sont plus à démontrer.

Chaussée du Roelux, 434
7062 Naast

Deliener Jean-Paul :
0479/89.40.58

🕒 Sur place: Du lundi au jeudi de 9h à 18h.
Le vendredi et le samedi : sur RDV.

La Halle aux Saveurs

Une trentaine de producteurs locaux vous attendent chaque 2^{ème} vendredi du mois pour un marché de produits de chez nous. Rendez-vous place van Zeeland, de 18h à 22h !



Chevlait

Fromages de chèvres frais+ pâte dure et aux épices, saucisses fumées

Les jardins de la Dîme

Fruits et légumes 100% naturels, plants potagers à repiquer

Plantation du Beauregard

Pommes et poires, moutarde, vinaigre

Sweets and Cakes by Cailleau

Pain et pâtisseries

Croquette Thoricourtoise

Lait, œufs, pommes de terre, croquettes de pommes de terre

Fruit Vanbiervliet

Jus de pomme, poire et fraise (suivant date et récolte du moment), pommes et poires

Le Paysan des Collines

Foie gras, rillettes, magret fumé, viande fraîche de canard, confits...

Mr Buysel Guido

Potirons et coloquintes

Veracx - Petit Jean

Jus de fruits (pommes) et pommes de terre.

La Caille du Nord

Cailles PAC, terrines de cailles, œufs, confitures

et gelées à base de fruits, fleurs, épices

Ferme du Tambourin

Produits laitiers (de vaches) artisanaux (lait, beurre, yaourts, fromage blanc, riz au lait, etc.).

Mr Lenoir Jean-Luc

Tartes au maton de Grammont - cuisson sur place

Les Vins du Vert Marais

Apéritif, spiritueux, limonade, sirops

Aubéole d'Estinnes

Bière spéciale ambrée refermentée en bouteille

Les délices d'Autrefois

Boucherie et charcuterie artisanales

Brasserie Hoppy

Bières artisanales

Mr Tricart Frédéric

Ail fumé / gousses et échalotes en botte (production)

Les douceurs de Mamie

Cupcakes, popcakes, cookies, etc.

Apé Reiff

Jus de fruits sans sucre ajouté (pomme, cerise, framboise) - vins de fruits sans arômes (rhubarbe, pomme, groseille, framboise, fleurs de sureau, cerise, merise,

coing, cassis, noix, pomme citron vert, rhubarbe.)

La Farandole des Saisons

Tisanes, thés, fruits et légumes déshydratés, légumes de saison et petits fruits

Terra Sarda

Huile d'olive

Vingt-cent Traiteur

Bar à soupe, gayettes d'Hennuyères

Les fromages de Saint-Marcourt

Yaourt, beurre, maton, fromages, flans, riz, œufs

Gourmandises & Menus Plaisirs - Plats préparés artisanaux: lasagne, cannelloni aux épinards, moussaka

La mie qui roule

Pain au levain naturel, farine de la ferme du buis à Barry

La curiosité fleurie

Plantes annuelles aromatiques - plants et légumes

Le jardin de Ginday

Maraichage en traction animale - légumes (salades, fenouil, choux rave, oignons, basilic, persil, etc.)

La ferme Clara

Production de fraises

Infos auprès de l'ADL de Soignies au 067 34 73 83

Liste des producteurs et des points de vente



- 1 Alliance Blé - 133 chaussée du Roeulx - 7060 Soignies
Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00. Le samedi de 8h30 à 17h00
- 2 Au Manon d'Hor - Rue de l'aire, 5 - 7060 Horrués
Du mercredi au samedi de 10h00 à 19h00 - Dimanche de 10h00 à 12h30
- 3 Chez Armo - Rue du Tram 40 - 7060 Horrués
Du lundi au samedi de 8h00 à 18h00. Dimanche de 9h00 à 13h00. fermé le mardi.
- 4 Ektivrac Casteau - Chaussée de Bruxelles 109 - 7061 Casteau
Du mardi au samedi de 9h30 à 19h00 - Le dimanche de 10h00 à 13h00 - Fermé le lundi
- 5 Ernest Shop - Rue de Mons 37 - 7060 Soignies
Du mardi au samedi de 10h00 à 18h00
- 6 Ferme Le Bailli - Chemin des Théodosiens 126 - 7060 Soignies
Le lundi de 13h00 à 18h00 - Du mardi au vendredi de 8h30 à 18h00 - Le samedi de 9h00 à 17h00
- 7 Ferme du Brocquerooy - Rue Reine de Hongrie, 102 - 7061 Casteau
Le samedi de 14h00 à 16h30
- 8 La croquantine - Rue du Chanoine Scarmure 43 - 7060 Soignies
Du lundi au samedi de 7h00 à 18h00. Dimanche de 7h00 à 13h00. Fermé le mardi.
- 9 Le Joli Frais - Rue de la Pierette, 5 - 7061 Thieusies
Du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00 Le samedi de 8h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00 - Le dimanche de 8h00 à 12h00
- 10 Les trois épis - Rue Léon Hachez 39 - 7060 Soignies
Mardi, vendredi de 9h à 13h & de 14h à 18h30 - Mercredi, Jeudi de 10h à 13h & de 14h à 18h30 - Samedi de 10h de 17h
- 11 Le Rond Coin - Rue Centrale, 34 - 7063 Neufvilles
Du lundi au vendredi de 8h00 à 18h30. Le samedi de 9h00 à 18h00 - Le dimanche de 9h00 à 12h30
- 12 La Halle aux saveurs-Place Van Zeeland - 7060 Soignies
Chaque 2^{ème} vendredi du mois - De 18h00 à 22h00.

Soignies



1^{er} vendredi du mois :
Braine-Le-Comte - Plateau de la Gare

2^e vendredi du mois :
Soignies - Place Van Zeeland



3^e vendredi du mois : Ecaussinnes -
Place de Marche-lez-Ecaussinnes

