



Retour à la page précédente

Télécharger

Partager

Sauvegarder



Contacter

Demander une offre

Ferme du Vévy Wéron

Vévy Wéron 15, 5100 Wépion

Dans cette ferme en habitat groupé vivent 40 personnes, tous locataires des espaces, un tiers ayant une activité professionnelle à la ferme. Thomas est maraîcher mais il y a aussi un chèvrier, une épicerie associative, un centre d'accueil et un centre culturel. Ce qui compte ici, c'est le fonctionnement en mode paysan, à petite échelle, avec une dimension sociale (vente directe, contact avec le consommateur) et une production durable. Au Vévy Wéron, tout est bio. La ferme propose des paniers bio hebdomadaires : légumes, fruits, pains, fromages... tout est produit sur place. Les plus courageux participeront à la récolte ouverte sur le champ, en fonction de la disponibilité des légumes. Quant aux radis, vous pourrez en manger toute l'année puisque le radis rouge (entre mi-avril et fin octobre) laisse la place au radis d'hiver, plus robuste, tout aussi rose mais un peu plus piquant en bouche.

Produits

Légumes

Epicerie

Catalogue du vendeur

Télécharger son catalogue

Légumes de saisons

Ferme du Vévy Wéron

Vévy Wéron 15, 5100 Wépion

Prix Sur demande

Légumes

Sauvegarder

Potimarron

Ferme du Vévy Wéron

Vévy Wéron 15, 5100 Wépion

Prix Sur demande

Légumes

Sauvegarder

Concombre

Ferme du Vévy Wéron

Vévy Wéron 15, 5100 Wépion

Prix Sur demande

Légumes

Sauvegarder

Persil

Ferme du Vévy Wéron

Vévy Wéron 15, 5100 Wépion

Prix Sur demande

Epicerie

Sauvegarder

Tomate

Ferme du Vévy Wéron

Vévy Wéron 15, 5100 Wépion

Prix Sur demande

Légumes

Sauvegarder

Salade

Ferme du Vévy Wéron

Vévy Wéron 15, 5100 Wépion

Prix Sur demande

Légumes

Sauvegarder

Il participe à ces événements

Cet utilisateur ne participe à aucun événement

Retourner en haut de la page



Nous respectons votre vie privée

Nous utilisons des cookies pour améliorer votre expérience de navigation, diffuser des publicités ou du contenu personnalisés et analyser notre trafic. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à notre utilisation des cookies.

Personnaliser

Tout rejeter

Tout accepter



jeclique**local**.be
POUR LES PROFESSIONNELS

Suivez-nous



Contactez-nous

Navigation

Catalogue
Services
Événements
À propos
Contact

Lien utiles

#jecuisinelocal
Apaq-W
Ministre wallon de l'agriculture
Wallonie agriculture SPW

Pages

Actualité
Formations
Ressources
FAQ

Découvrez aussi ...



jecuisinelocal.be
Pour cuisiner local



Au plus proche du local



© 2023 APAQ-W Vie privée Mentions légales Conditions de l'accord d'utilisation

Nous respectons votre vie privée

Nous utilisons des cookies pour améliorer votre expérience de navigation, diffuser des publicités ou du contenu personnalisés et analyser notre trafic. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à notre utilisation des cookies.