

# Les 4 Fermes

17 février 2022

GAL Je suis Hesbignon





# Les 4 Fermes

## Qui?

✓ Quatre jeunes agriculteurs



## Comment?

- ✓ Savoir s'entourer des bonnes personnes
- ✓ Avoir le même état d'esprit (motivation)
- ✓ Situation géographique
- ✓ Développer son propre savoir faire



# Les 4 Fermes

## Pourquoi?

- ✓ Avoir la maîtrise du prix
- ✓ Besoin et recherche de diversification  
Indépendance (circuit court & local)
- ✓ Valoriser notre savoir-faire (traçabilité)
- ✓ Redorer le blason de l'agriculture en proposant des vrais productions belges (agribasching)

# Les 4 Fermes

## Avantages?

- ✓ Travail en groupe (concertations, brainstorming, machinisme,...)
- ✓ Dilution des risques (financier, climatique, agronomiques,...)
- ✓ Répartition des tâches (connaître et reconnaître les forces et faiblesses des associés)

# Les 4 Fermes

## Inconvénients?

- ✓ Concertations
- ✓ Chronophage (difficile d'associer nos agendas)
- ✓ Recherche et développement
- ✓ Risques financiers et autofinancement



# Les 4 Fermes

## CONCLUSION

- **NOUS** mettons à disposition des «mangeurs» belges des produits que **NOUS** produisons!
- Une expérience de collaboration unique et riche en leçons de vie
- Des **produits sains**, remis à la lumière du jour



# Les 4 Fermes



L'appellation « Les 4 Fermes » provient de l'association de quatre jeunes agriculteurs belges, qui ont choisi d'exploiter leurs terres de manière plus responsable et plus écologique. Ils proposent des produits locaux et cultivés sans pesticides.

Les 4 Fermes a donc vier jeunge boeren agerische die samen hun land op een meer ecologische manier wensen te cultiveren. Ze bieden 100 % Belgische producten aan zonder gebruik van pesticiden.

**Préparation:** Lavez les lentilles à l'eau froide. Faites cuire les lentilles à feu doux pendant 20 minutes et égouttez-les. Assaisonnez au goût.

**Bereidingswijze:** Was de linzen met koud water. Kook vervolgens de linzen gedurende 20 minuten op een laag vuur en laat ze uitkoken. Koud of naar eigen smaak.

Valeus nutisionale/ Voedingselementen	Per / Per 500 g
Energie/Energie	365 kJ / 86 kcal
Matières grasses/Vetten dont acides gras saturés/ waarsn verzadigde vetzuren	1,47 g
Glucides/ Koolhydraten dont sucres/ waarvan suikers	5,28 g
Fibres alimentaires/ Vezels	1,68 g
Sel/ Zout	0,01 g

A consommer de préférence avant le voir emballage  
Ten minute houdbaar tot zie verpakking  
Conserver au sec  
Droog bewaren  
Pods net/ Netogewicht: 500 g

Les 4 Fermes  
Fais de Tablaye s. BE1570 - Jauchellette  
les4fermes@gmail.com  
<https://www.facebook.com/les4fermes/>



Lentilles vertes  
Groene linzen



L'appellation « Les 4 Fermes » provient de l'association de quatre jeunes agriculteurs belges, qui ont choisi d'exploiter leurs terres de manière plus responsable et plus écologique. Ils proposent des produits locaux et cultivés sans pesticides.

Les 4 Fermes a donc vier jeunge boeren agerische die samen hun land op een meer ecologische manier wensen te cultiveren. Ze bieden 100 % Belgische producten aan zonder gebruik van pesticiden.

**Préparation:** Rincez 1 volume de quinoa sous l'eau claire et versez-le ensuite dans 2 volumes d'eau salée et ébullition. Réduire et couvrir pendant 12 minutes. Laissez reposer 5 minutes. Rincez, égouttez et accommoder à votre goût. C'est prêt, bon appétit.

**Bereidingswijze:** Spoel 1 volume quinoa onder koud water en voeg het vervolgens toe aan 2 volumes gezouten kokend water. Gebreide 12 minuten zachtjes laten inkoken onder een dekvel. Laat vervolgens 5 minuten rusten. Afgeven en afwerken volgens smaak. \*T is klaar. Smakelijk!

Valeus nutisionale/ Voedingselementen	Per / Per 500 g
Energie/Energie	960 kcal
Matières grasses/Vettes dont acides gras saturés/ waarsn verzadigde vetzuren	4,9 g
Glucides/ Koolhydraten dont sucres/ waarvan suikers	11,8 g
Fibres alimentaires/ Vezels	5,8 g
Sel/ Zout	0,01 g

A consommer de préférence avant le voir emballage  
Ten minute houdbaar tot zie verpakking  
Conserver au sec  
Droog bewaren  
Pods net/ Netogewicht: 500 g

Les 4 Fermes  
Fais de Tablaye s. BE1570 - Jauchellette  
les4fermes@gmail.com  
<https://www.facebook.com/les4fermes/>

