

5 formules de visite

Tarif : 100 €/groupe de 12 personnes

Formule « Du Château au Moulin »



Durée : ½ journée

Ouverture : Lundi • mardi • vendredi • samedi

Formule « De la Brasserie au Moulin »



Durée : ½ journée

Ouverture : Vendredi • samedi

Comprend la dégustation d'une Léopold7

Formule « De la Brasserie au Château »



Durée : ½ journée

Ouverture : Jeudi • vendredi • samedi

Comprend la dégustation d'une Léopold 7

Formule « De BioWanze au Moulin »



Durée : 1 journée complète

Ouverture : Lundi • mardi • vendredi

Formule « De BioWanze au Château »



Durée : 1 journée complète

Ouverture : Lundi • mardi • jeudi • vendredi

Au-delà de 25 personnes, pour le confort de la visite et la sécurité, le groupe de visiteurs pourrait être divisé.

Les visites de BioWanze sont soumises à l'accord préalable de l'entreprise (site SEVESO).

Qui sommes-nous ?

Château féodal de Moha

Rue du Madot 98

4520 Moha

085/25 16 13

info@chateaumoha.be

www.chateaumoha.be

Moulin de Ferrières

Rue Close 12

4217 Héron

085/25 28 78

laroche.ferrieres@gmail.com

www.heron.be

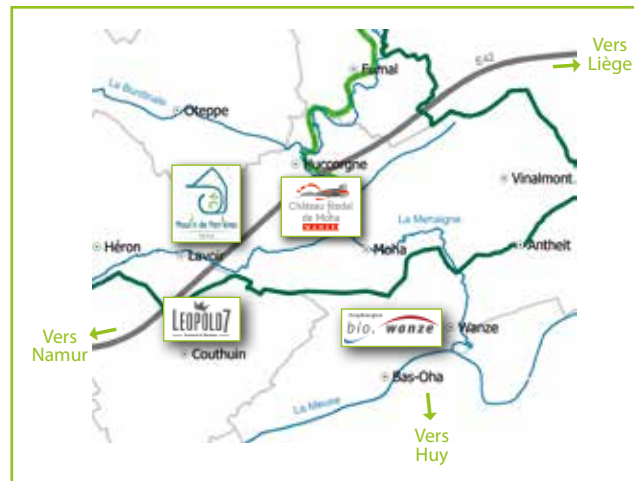


/chateaumoha

/LeMoulinDeFerrieres

Accès :

E42- sortie 8



Éditeur responsable : Cl. Parmentier

— De la tradition à l'innovation —
En Burdinale Mehaigne



— 5 formules de visite pour groupes —

Le Moulin de Ferrières, un détour qui vaut le goût !

Datant du milieu du 18^e siècle dans sa forme actuelle, le Moulin de Ferrières est l'un des derniers moulins artisanaux à meules sur pierre encore actif en Wallonie. Venez y découvrir un bijou patrimonial unique en son genre et surprenant d'ingéniosité !



La visite guidée s'organise en deux parties. Tout d'abord la découverte du mécanisme de la meunerie : véritable prouesse d'ingénierie, elle permettait déjà au 18^e siècle de transformer céréales en une farine nourrissante. Aujourd'hui, la meunerie produit une farine bio à base de grains cultivés localement. La seconde partie est une découverte historique du site, de ses alentours afin de comprendre les valeurs, les enjeux actuels et les projets futurs du Moulin de Ferrières.

— Jours de visites guidées : —
Lundi, mardi, vendredi & samedi

Le Château féodal de Moha, plongez au cœur du moyen âge

Au confluent de la Mehaigne et de la Fossole se dressent les vestiges de la résidence des Comtes de Moha et de Dasbourg. Propriété des Princes-Evêques de Liège vers 1225, le château ne résiste pas à l'assaut des Hutois en 1376.



Au départ du poste d'accueil, vous partirez à la découverte de ce château classé. Au-delà de son histoire millénaire et des légendes qui l'entourent, vous en apprendrez davantage sur l'organisation de la vie au Moyen Âge, les techniques séculaires utilisées pour consolider les vestiges, la faune et la flore typiques qui colonisent les rochers calcaires... Mais surtout, vous découvrirez les nombreux projets, fêtes médiévales, balades contées et animations qui rythment la vie du Château féodal de Moha depuis 1992.

— Jours de visites guidées : —
Du lundi au samedi

Le Château de Moha et le Moulin de Ferrières peuvent se visiter seuls ou combinés avec :

Brasserie de Marsinne

C'est au Château-Ferme de Marsinne, qui accueillait déjà une brasserie en 1866, que la Léopold 7 est aujourd'hui produite. La brasserie de Marsinne s'inscrit dans une démarche de développement durable. Le processus de brassage est optimisé pour réduire voire supprimer complètement les rejets divers afin de minimiser l'impact de l'entreprise sur l'environnement. Lors de votre visite vous découvrirez, en plus d'une délicieuse bière blonde-ambree légère, un projet moderne et ingénieux.



BioWanze

BioWanze est le plus gros producteur de bioéthanol en Belgique. Le biocarburant ne représente cependant qu'une partie du caractère durable de l'activité. Cette bioraffinerie produit, grâce au développement de procédés innovants, du gluten, du ProtiWanze®, des fertilisants et des fibres de son. L'usine assure son autonomie énergétique grâce à une chaudière biomasse prototype unique au monde. BioWanze fabrique et distribue des produits à haute valeur ajoutée et de qualité pour l'alimentation humaine et animale ainsi que pour l'agriculture.

