

PAYS DE
Saint-Omer

Panorama des initiatives

POUR LA TRANSITION
AGROÉCOLOGIQUE

DU MARAIS AUDOMAROIS

sommaire.

04

Qu'entendons nous par initiatives en faveur de la transition agroécologique ?



08

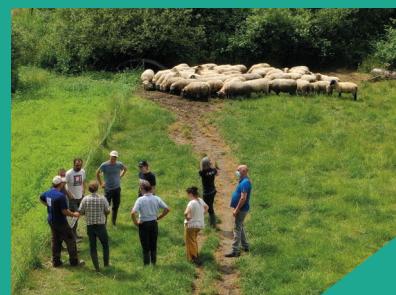
Initiatives en faveur de la transition agroécologique sur le marais Audomarois

06

Le Programme de maintien de l'Agriculture en Zone Humide du marais Audomarois

26

Les points de vente directe de produits locaux autour du marais



crédits.

Travail réalisé par la Communauté d'Agglomération du Pays de Saint-Omer dans le cadre du stage de fin d'étude sur la transition agroécologique de la Réserve de biosphère du marais Audomarois.

Crédits photo :

Page de couverture, pages 3, 4, 6, 7, 8 : CAPSO
Page 9 : Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale Page 11 : Natur'Paysan - Page 12 : Sophie Esnault
Page 13: CAPSO - Page 15 : Community - Page 16 : CAPSO - Page 20 : Campus agro-environnemental 62
Page 19 et 21 : Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale Page 22: LPO 62 - Page 24: CAPSO

Qui sont les acteurs présents dans ce livret ?

L'objectif de ce document est de valoriser 18 initiatives collectives en faveur de la transition agroécologique ainsi que les points de vente de produits locaux. Malgré tout le soin apporté au travail de collecte de l'information, il se peut qu'un point de vente ne figure pas dans ce guide. Si c'est le cas, ne pas hésiter à envoyer un mail à l'adresse suivante : info@parc-opale.fr

COMITÉ DE RÉDACTION

Auxane Hubert, Coline Rozanès, Bastien Van Inghelandt
Communauté d'Agglomération du Pays de Saint-Omer

CONCEPTION GRAPHIQUE

Caroline Caston



édito.

Comment vivrons-nous d'ici quelques années ? Comment consommerons-nous, que mangerons-nous ? Nous connaissons aujourd'hui des bouleversements majeurs, en lien avec le climat et la biodiversité, qui réinterrogent notre façon d'habiter la Terre.

Partout dans le monde, des millions de personnes inventent et expérimentent de nouvelles façons de faire, de consommer, de produire. Les initiatives fleurissent, se multiplient, et ouvrent la voie à un futur différent, plus respectueux de l'environnement et des humains.

Dans tout cela, le marais Audomarois ne fait pas exception ! Notre territoire riche en biodiversité et en patrimoine offre des paysages et un cadre de vie remarquables. Des femmes et des hommes œuvrent quotidiennement à le protéger, et à paver de nouveaux chemins sur lequel le territoire tout entier pourrait s'engager.

Leur but ? Engager une transition agroécologique du marais Audomarois, c'est-à-dire assurer une rémunération juste des agriculteur-rices tout en préservant les milieux naturels, indispensables à la pérennité des activités, ainsi qu'en fournissant des produits nécessaires à une alimentation saine et de qualité accessible à tous.

Au fil de ces quelques pages sont présentés des projets portés par des citoyen.nes, des producteur-rices, des associations, des entreprises, des institutions, qui s'engagent pour transformer le système agricole et alimentaire du territoire. A la fin du livret, vous trouverez des informations sur les points de vente de produits locaux sur le territoire. Ce sont donc une vingtaine d'initiatives en faveur de la transition agroécologique, ainsi que des producteur-ices locaux, que nous vous invitons à découvrir, à soutenir, et à rejoindre !



Joël Duquenoy, Président de la Communauté d'agglomération du Pays de Saint-Omer

Bertrand Petit, Président du Groupe de Travail Marais

Sophie Warot-Lemaire, Présidente du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale

Qu'entend-on par initiatives en faveur de la transition agroécologique ?

Les initiatives présentées dans ce livret sont portées par des associations, des collectifs, des agriculteur-rices, des entreprises, des établissements publics... Elles prennent différentes formes et contribuent ainsi à toucher les différents domaines du système agricole et alimentaire du marais Audomarois :

- ✓ L'expérimentation et la mise en place de pratiques de production contribuant à la préservation des zones humides et de leurs fonctionnalités ;
- ✓ La transformation de productions locales ;
- ✓ La mise en place de nouveaux circuits de distribution des produits ;
- ✓ L'accompagnement et la formation des agriculteur-rices dans le changement de pratique ou leur volonté d'installation ;
- ✓ La sensibilisation des citoyen-nés à l'agroécologie et à l'alimentation durable.

Toutes à leur manière, et collectivement, elles imaginent un autre système agricole et alimentaire, favorisant les circuits courts, l'agroécologie, pour le bien-être de la population et des générations futures.

Pour en savoir plus

La transition agroécologique c'est l'accompagnement des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation afin de concilier les préoccupations économiques, sociales et environnementales d'un territoire. L'objectif est d'assurer une rémunération juste aux agriculteur-rices tout en préservant les milieux naturels, indispensables à la pérennité des activités, ainsi qu'en fournissant les produits nécessaires à une alimentation saine et de qualité accessible à tous.

Les circuits courts sont des modes de commercialisation avec, au maximum, un intermédiaire entre les producteur-rices et les consommateur-rices (ou deux pour la transformation complexe). Il s'agit de favoriser la proximité, la traçabilité et la transparence sur les produits.



Initiatives non indiquées sur la carte :
 ● COLLECTIF VIANDE DU MARAIS
 ● PASS INSTALLATION APTEA

Réalisation : SIG CAPSO. Juillet 2022.
 Sources : Service Environnement CAPSO/
 BD Carto 2017 © IGN



- PRODUCTEUR
- ASSOCIATION
- COLLECTIF
- COLLECTIVITÉ OU ÉTABLISSEMENT PUBLIC
- ENTREPRISE
- Périmètre de la Réserve de biosphère (2022)
- Limite de commune
- Espace bâti
- Marais
- Espace boisé



Le Programme de Maintien de l'Agriculture en Zone Humide

Comment maintenir les activités traditionnelles d'élevage et de maraîchage du marais Audomarois, tout en préservant le patrimoine naturel et paysager exceptionnel du territoire ?

C'est l'objectif du Programme de Maintien de l'Agriculture en Zone Humide (PMAZH) du marais Audomarois depuis sa création en 2016. Impulsé par l'Agence de l'Eau Artois-Picardie, et piloté par la CAPSO en partenariat avec le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale, la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas-de-Calais, et le Syndicat de Gestion et d'Aménagement des eaux de l'Aa (SMAGEAA), le programme permet aux agriculteur-rices d'échanger, de proposer et d'expérimenter des solutions conciliant le développement d'une agriculture rémunératrice et la préservation des zones humides et de leurs fonctionnalités. Il repose sur l'échange et la construction

commune d'un programme d'action. Le but ? Permettre aux agriculteur-rices de continuer à produire à un niveau équivalent tout en adoptant des pratiques moins impactantes pour le milieu.

Le PMAZH vise aussi, et c'est l'objectif de ce livret, à promouvoir les initiatives en faveur de l'agroécologie portées par les partenaires et les habitants du territoires.

« Quand tu as envie d'essayer des choses, tout seul c'est risqué. Alors le fait d'avoir le groupe et d'être soutenu, ça aide. »

| Un agriculteur engagé dans le PMAZH

Comment ça marche ?

Le Programme de Maintien de l'Agriculture en Zone Humide se décline en plusieurs actions, entre le volet maraîchage et le volet élevage. Le PMAZH intègre à la fois des actions individuelles et des actions collectives, ces dernières étant primordiales pour permettre le partage d'expériences, la diffusion et la création de savoirs.

Pour le maraîchage :

- Des expérimentations collectives et individuelles sur la régulation biologique des ravageurs pour diminuer l'utilisation de pesticides : implantation de bandes fleuries pour attirer les insectes, implantation de nichoirs, utilisation de pesticides moins impactant pour la faune ;
- Un travail collectif sur des techniques de maraîchages sols vivants basées sur les processus naturels liés au sol et à sa fertilité ;
- Des ateliers d'auto-construction d'outils.

Pour l'élevage :

- Un travail collectif sur le pâturage pour la valorisation des prairies humides, par la compréhension des processus écologiques à l'œuvre, avec pour objectif l'autonomie fourragère des éleveur-euses (Patur'Ajust) ;
- Des accompagnements individuels pour la gestion technico-économique de l'exploitation (audit, calcul des marges brutes...);
- Des accompagnements à la diminution de l'utilisation de produits antiparasitaires avec un groupement de vétérinaires.

D'autres actions peuvent être accompagnées et mises en place selon les besoins des agriculteur-rices.

Vous souhaitez en savoir davantage sur le PMAZH ; une des actions vous intéresse et vous aimeriez intégrer le programme ? Contactez le Parc Naturel Régional des Marais d'Opale : info@parc-opale.fr



Pourquoi s'engager dans le PMAZH ?

Des questionnements sur ses pratiques, une envie de tester de nouvelles choses tout en étant accompagné, la volonté de mieux maîtriser son système de pâturage, le souhait de trouver des alternatives viables pour diminuer l'utilisation d'intrants, la crainte des réglementations à venir concernant l'usage de produits phytosanitaires... Autant de raisons évoquées par les agriculteur-rices pour s'engager dans le PMAZH.

L'accompagnement technique proposé par les différents partenaires du programme offre un appui aux agriculteur-rices dans leur transition. Les pratiques agroécologiques sont des moyens et solutions pour maintenir l'agriculture et préserver la zone humide. Il s'agit de « piloter la nature » plutôt que d'aller à son encontre.

INITIATIVE 1

Le Centre Régional de Ressources Génétiques pour préserver les semences paysannes du marais

Le patrimoine légumier du marais, riche de plusieurs siècles de maraîchage, est considérable ! Carotte de Tilques, poireau Leblond, chou-fleur Martinet, artichaut gros vert de Laon, sont les variétés traditionnellement cultivées dans le marais Audomarois et en région. Or, ces variétés tendent à disparaître des champs. Depuis 1985, le Centre Régional de Ressources Génétiques (CRRG) préserve et fait vivre cette biodiversité cultivée. Pour la conservation et la diffusion des semences et variétés, le CRRG mène différentes actions : un catalogue de semences mis à disposition des jardinier·ères amateur·rices ; la production de semences en partenariat avec les agriculteur·rices et les centres de formation agricole ; la relance d'anciennes filières de valorisation des productions et semences ou le développement de nouvelles.

infos

Jardinier·ère amateur·rice ou maraîcher·e confirmé·e, vous pouvez vous renseigner sur les actions du CRRG et les contacter sur leur site : www.enrx.fr/crrg

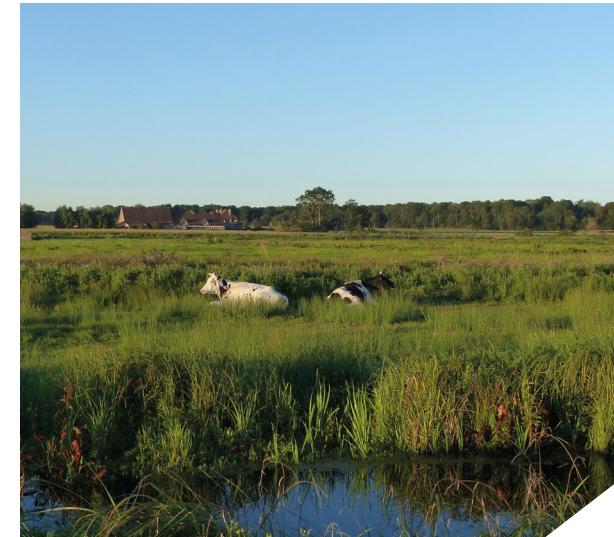
Le CRRG, c'est :

- ✓ Préserver la biodiversité végétale du marais ;
- ✓ Recréer des filières locales pour promouvoir les spécificités du terroir audomarois.



INITIATIVE 2

La ferme du Zuidbrouck : élevage extensif et préservation de la biodiversité du marais



Depuis 2016, les travaux entrepris, associés au retour des éleveurs et des bêtes sur le site, ont permis la restauration des prairies de la ferme. En 2021, deux éleveurs se sont vu attribuer l'usage des terres de la Ferme du Zuidbrouck. S'y côtoient prairies pâturées et roselières abritant une importante biodiversité.

L'objectif à venir est d'ouvrir le site au public dans quelques années pour permettre aux visiteurs de découvrir cet espace paysager exceptionnel.

La ferme du Zuidbrouck, c'est :

- ✓ Concilier élevage, paysage et biodiversité sur un site aux particularités exceptionnelles ;
- ✓ À l'avenir, assurer le maintien de pratiques pastorales, optimiser la gestion réalisée et réussir l'ouverture au public.

C'est en 2016 que le Conservatoire du Littoral a acheté la ferme du Zuidbrouck, appartenant auparavant à la famille Lambert présente depuis 3 générations sur la ferme, afin de préserver ces terres agricoles. Le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale a été nommé gestionnaire pour y maintenir l'activité agricole tout en préservant les paysages de ce site exceptionnel et un grand nombre d'espèces protégées.

infos

Pour plus d'informations, vous pouvez vous rendre sur le site du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale : www.parc-opale.fr ou sur le site du Conservatoire du Littoral pour s'informer sur leur stratégie de préservation des terres agricoles : www.conservatoire-du-littoral.fr

INITIATIVE 3

L'Amap de la Morinie, Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

Si vous souhaitez consommer des produits sains et locaux tout en soutenant les agriculteur-rices du territoire, vous trouverez votre bonheur à l'AMAP de la Morinie. Toutes les semaines, des paniers de légumes, du fromage de chèvre et du pain en agriculture biologique sont distribués à Saint-Omer. Œufs, miel, agneau, bœuf, farine et pâtes complètent la gamme de produits proposés, pour des livraisons bimensuelles voir trimestrielles.

Le principe est simple : les adhérents s'engagent pour toute l'année à commander des paniers à chacune des distributions.

L'AMAP de la Morinie, c'est :

- ✓ Soutenir les producteurs locaux en leur garantissant des revenus sur un an ;
- ✓ Soutenir une agriculture biologique et paysanne, respectueuse de l'environnement.

« Quand tu t'engages là-dedans c'est plaisant. Ça permet aux agriculteurs à qui nous achetons les produits d'avoir une vision sur leurs revenus sur une durée relativement longue. L'objectif est de permettre à des gens de produire et de savoir qu'ils vont avoir des clients grâce à leur travail. »

| Un bénévole de l'association

contact

Les distributions ont lieu le mardi de 18h30 à 19h30 à Saint-Omer et le jeudi de 18h à 19h à Ecques.

Pour plus d'informations ou pour adhérer à l'association, c'est par ici :

www.amapdelamorinie.jimdofree.com
amapdelamorinie@gmail.com

INITIATIVE 4

Natur'Paysan : magasin de producteurs locaux

Natur'Paysan est l'initiative de huit producteurs et productrices. Leur objectif ? S'affranchir des circuits de production et de vente traditionnels pour gagner en autonomie.

Chez Natur'Paysan, vous trouverez des fruits et légumes, de la viande, des produits laitiers, des produits d'épicerie, des plats préparés... Ces produits viennent directement des fermes des huit fondateur-rices du magasin, ainsi que d'une trentaine de producteur-rices régionaux.

Natur'Paysan, c'est :

- ✓ Vendre des produits à un prix juste pour les producteur-rices et les consommateur-rices ;
- ✓ (Re)Créer du lien entre les consommateur-rices et les producteur-rices ;
- ✓ Participer à la préservation de l'environnement en favorisant les circuits courts et des pratiques de production vertueuses.

contact

Natur'Paysan

4 rue de l'industrie - 62500 Saint-Martin-Lez-Tatinghem
 Les producteurs vous accueillent au magasin le mercredi de 14h30 à 18h30, les jeudi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30, et le samedi de 9h à 17h.

« Le magasin nous permet de sortir de l'exploitation et d'échanger avec les consommateurs et d'autres agriculteurs. »

| Un agriculteur associé du magasin



INITIATIVE 5

Un étal partagé entre trois maraîchers bio et diversifiés au marché de Saint-Omer

Sur le marché de Saint-Omer, Loïc Boulrier, Gaël Delannoy et Sophie Esnault partagent le même étal pour y vendre leur production respective en maraîchage biologique.

Depuis l'installation en 2021 de Sophie Esnault à Seninghem et de Gaël Delannoy à Saint-Omer, les trois maraîcher-ères travaillent régulièrement ensemble. Ils effectuent plusieurs travaux en commun : plantation et récolte de fraises, récolte de pommes de terre... et mutualisent une partie de leur matériel agricole. Une action collective qui nécessite de changer ses habitudes dans un métier souvent solitaire. Leur objectif ? S'entraider, partager des connaissances, s'apporter un soutien mutuel dans le métier difficile d'agriculteur-riche.

infos

Vous pouvez retrouver Sophie Esnault, Loïc Boulrier et Gaël Delannoy tous les samedis matin sur le marché de Saint-Omer, place Victor Hugo.



INITIATIVE 6

La viande du marais : valorisation d'une viande locale et respectueuse de l'environnement

Comment valoriser une viande produite avec des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement ? C'est la question que se sont posées des éleveurs et éleveuses du marais engagés dans des pratiques de réduction des pesticides et des apports en engrais azoté sur leurs prairies.

Un collectif s'est constitué avec pour objectif de commercialiser leur viande à un prix rémunérant les efforts fournis à leur juste valeur. Leur engagement pour la préservation du marais Audomarois est détaillé dans un cahier des charges. Aujourd'hui, il s'agit de faire connaître leur action aux élu-es du territoire et rechercher des opérateurs économiques, et consommateur-rices (restauration collective, boucheries etc.) intéressés par « la viande du marais ».

La viande du marais, c'est :

- Des éleveurs et éleveuses travaillant ensemble pour valoriser leurs engagements ;
- Valoriser par le prix les changements de pratiques opérées vers une agriculture durable ;
- Promouvoir un filière bovine locale ;
- Sensibiliser les consommateur-rices à la préservation des prairies humides.



La CaSA Tizote, groupement d'achats pour une Consommation avec Sens Accessible à Tou·te·s

Favoriser pour toute personne ou tout foyer, sans conditions de ressources sociales, financières, intellectuelles ou culturelles, l'accès à une consommation qui a du sens, voilà l'objectif principal de l'association la CaSa Tizote. En développant des groupements d'achats avec des producteur·rices du territoire ou des circuits courts avec des produits biologiques de Sicile (Consortium le galline felici), entre autres, la CaSa Tizote contribue à favoriser l'accessibilité et le lien social autour de l'alimentation.

En adhérant à l'association, vous pourrez alors passer commande pour les groupements d'achat de votre choix. Parmi les produits proposés, des légumes bios du marais, des agrumes, des produits d'épicerie..., tous venant de producteur·rices avec un engagement social et environnemental.

La CaSA Tizote, c'est :

- ✓ Soutenir des producteur·rices aux pratiques éthiques et respectueuses de l'environnement ;
- ✓ Créer du lien social ;
- ✓ Se questionner sur sa manière de consommer, quel que soit son budget.

« Ce qui est important pour nous c'est de mettre en place des systèmes qui permettent à quasiment tous, peu importe son budget, d'accéder à des produits de qualité. »

| Un membre fondateur de la CaSA Tizote

contact

Si vous souhaitez rejoindre la CaSA Tizote et soutenir ses actions, vous pouvez les contacter ici :
la.casa.asso@ecomail.fr
 Facebook : Association La Casa tizote

Les distributions ont lieu à Hoppy Craft, 57 avenue du maréchal Joffre, Saint-Martin-Lez-Tatinghem

Une conserverie mobile pour sensibiliser et lutter contre le gaspillage alimentaire

Créer une conserverie ambulante pour valoriser des fruits et légumes locaux, voilà le projet de l'association Community. Ketchup, confiture, soupe... Autant de futurs possibles pour les fruits et légumes du jardin en permaculture de l'association, et ceux de maraîchers locaux qui autrement seraient jetés ou laissés au champ. L'objectif à travers ce projet ? Aller à la rencontre des habitants, jeunes et adultes, pour parler des questions d'alimentation et de santé.

La conserverie ambulante, c'est :

- ✓ Lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- ✓ Mener des actions solidaires pour favoriser l'accès à une alimentation saine ;
- ✓ Sensibiliser sur la question de l'alimentation durable et la santé.

Ce projet a reçu un soutien financier du département du Pas-de-Calais et de la DRAAF.

contact

Pour suivre ce projet et son avancement, retrouvez-nous sur community-asso.org ou sur la page Facebook. Association Community, Rue Aristide Briand, 62510 Arques



La Légumerie du marais Audomarois : une entreprise adaptée pour transformer les légumes

Comment garantir un emploi stable à des travailleurs en situation de handicap ? C'est la question qui a motivé la création de la Légumerie, une des activités de l'Entreprise Adaptée gérée par l'Apei Les Papillons Blancs, qui compte 80% de salariés ayant une reconnaissance travailleurs handicapés. La Légumerie s'appuie sur la production maraîchère locale. Cubes, frites, rondelles, juliennes sont préparés à destination de la restauration collective.

La légumerie, c'est :

- ✓ Favoriser l'insertion de personnes en situation de handicap ;
- ✓ Soutenir les maraîchers locaux ;
- ✓ Proposer une alimentation saine, locale et de saison en restauration collective.

contact

Apei Les Papillons blancs
65 rue du
Chanoine Deseille
62500 Saint-
Martin-Lez-Tatinghem
Tél. : +33 (0)3 21 88 38 60

**Légumerie
du marais Audomarois**
ZAC du long jardin
62500 Saint-
Martin-Lez-Tatinghem



Terre de liens : agir pour la préservation des terres agricoles

Rechercher un terrain pour concrétiser un projet d'installation agricole ou agrandir sa ferme peut se présenter comme un parcours semé d'embûches. C'est pour aider les personnes avec un projet en agriculture biologique ou paysanne à trouver des terres cultivables que le groupe local Terre de Liens de l'audomarois a vu le jour.

La sensibilisation des propriétaires et des collectivités locales est au cœur des actions du groupe. L'association s'appuie sur des appels à l'actionnariat solidaire et citoyen et aux dons pour acquérir les terres disponibles à l'achat, avant de les louer aux porteur-euses de projets.

Le groupe local Terre de Liens, c'est :

- ✓ Préserver les terres agricoles et le potentiel nourricier du territoire, un « bien commun » ;
- ✓ Soutenir l'agriculture biologique et paysanne, et favoriser l'installation de jeunes agriculteur-rices ;
- ✓ Participer à la préservation de l'environnement et des paysages.

« Le marais c'est un lieu qu'il faut défendre parce qu'il fait quand même plus de 3000 hectares de terres. Tout le monde veut le défendre donc nous on le fait à notre façon, en partageant la terre ».

contact

Toutes les informations pour adhérer, devenir bénévole, faire un don, une épargne solidaire et utile ou partager un patrimoine sur le site terredeliens-hdf.org ou par mail à l'adresse : npdc@terredeliens.org

INITIATIVE 11

Accompagner les projets agricoles le Pass Installation APTEA

Former par la mise en réseau entre agriculteur·rices et porteur·ses de projets agricoles, c'est le pari du dispositif Pass Installation APTEA.

Pendant un an, les bénéficiaires du dispositif sont en stage dans 3 fermes de leur choix. Un collectif est formé entre le ou la bénéficiaire, les trois agriculteur·rices et l'animateur·rice de l'association Initiatives Paysannes. Parallèlement, les bénéficiaires ont accès à des formations techniques et des temps collectifs complémentaires. L'objectif ? Permettre aux personnes souhaitant s'installer de murir leur projet agricole, de se confronter à différentes pratiques agricoles et de faire les meilleurs choix possibles, pour une installation réussie.

« Le pass permet à des futurs agriculteurs de faire découvrir leur ferme réciproquement aux paysans du collectif, de mettre en valeur leur ferme et de créer du lien entre chaque paysan. »

| Une salariée de l'association

Le Pass Installation APTEA, c'est :

- ✓ Créer du lien et favoriser la création de réseaux entre agriculteur·rices et porteur·euses de projet ;
- ✓ Favoriser l'échange et le partage de connaissances et de pratiques agricoles ;
- ✓ Soutenir, via l'accompagnement pour une installation réussie, une agriculture paysanne respectueuse de la population et de l'environnement.

contact

Pour bénéficier de cette formation, vous pouvez contacter Initiatives Paysannes - 40 Avenue Roger Salengro 62223 Saint-Laurent-Blangy installation@initiatives-paysannes.fr ou au 03 21 24 31 52

INITIATIVE 12

Le Plan Bio : Accompagner les agriculteur·rices du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale

Le Plan Bio a pour objectif de promouvoir l'agriculture biologique sur le territoire du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale, soit 154 communes réparties sur les départements du Pas de Calais et du Nord.

En travaillant de concert avec plusieurs structures du territoire travaillant sur l'agriculture, différentes actions sont menées à travers ce programme : rencontre des acteurs agricoles, communication sur l'agriculture biologique, accompagnement à la conversion, aide à la valorisation des produits bio, accompagnement à la transmission des fermes et aide à l'installation de futur·es agriculteur·rices, accompagnement des communes et de la restauration collective dans l'introduction de produits bio dans leurs menus...

Le Plan bio, c'est :

- ✓ Regrouper les acteurs du territoire travaillant sur l'agriculture biologique ;
- ✓ Proposer des formations et un accompagnement à l'agriculture biologique ;
- ✓ Promouvoir une alimentation responsable et durable.



contact

Pour plus d'informations, vous pouvez vous rendre sur le site du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale : www.parc-opale.fr/territoire-vivant/agriculture-durable/agriculture-biologique

INITIATIVE 13

Une formation en maraîchage biologique au Campus Agro-Environnemental 62

Le Campus agro- environnemental 62 - site de Saint-Omer (ex-Centre de Formation Agricole du Doulac) a ouvert en 2019 un Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) en maraîchage biologique. Déjà une cinquantaine d'étudiant-es ont pu bénéficier de cette formation.

Au programme, des cours sur les différentes techniques de production agricole, sur la gestion d'une exploitation, sur la commercialisation des productions... Des cours pratiques portent sur la production de semences et de plants, l'auto-construction d'outils, les systèmes d'irrigation. Plusieurs semaines de stage sont prévues dans le cursus. L'exploitation agricole du Doulac, située au sein du campus, expérimente des techniques de maraîchage bio-intensif et de maraîchage sur sol vivant, et sert également de support à la formation.

contact

Pour des informations plus détaillées sur la formation, rendez-vous sur le site du campus agro-environnemental 62 : www.campus-agro62.fr
Centre de Formation Agricole Le Doulac, 42 Le Doulac 62500 Saint-Omer

Le BPREA maraîchage biologique, c'est :

- ✓ Former de futur-es agriculteur-rices à la gestion d'une exploitation agricole ;
- ✓ Promouvoir l'agriculture biologique ;
- ✓ Expérimenter des techniques de production innovantes (maraîchage bio-intensif, maraîchage sur sol vivant...).



INITIATIVE 14

TRANSÆ : Un programme transfrontalier pour développer l'agroécologie sur 3 territoires belges et français

Partenariat entre associations, organismes de recherche, d'accompagnement et agriculteur-rices de France et de Belgique, le programme TRANSÆ a démarré ses actions en 2018, avec comme objectif d'accompagner un réseau d'agriculteur-rices dans la transition vers l'agroécologie.

Pour mener à bien cet objectif, le travail de TRANSÆ s'est porté sur 3 axes principaux : un questionnement sur le rôle et les méthodes de l'accompagnement des agriculteur-rices vers l'agroécologie, la compréhension des parcours individuels de celles et ceux s'étant tournés-es vers l'agroécologie, et l'accompagnement des agriculteur-rices dans l'expérimentation de pratiques innovantes. Un programme d'action a été écrit conjointement entre agriculteur-rices et accompagnateur-ices, pour répondre à deux objectifs principaux : la fertilité des sols et l'autonomie en élevage.

contact

Agriculteur-riche intéressé-e, vous pouvez contacter le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale ou info@parc-opale.fr ou visiter le site www.transae.eu

Le Programme TRANSÆ, c'est :

- ✓ Créer du lien entre agriculteur-rices aux pratiques innovantes ;
- ✓ Expérimenter de nouvelles pratiques agricoles ;
- ✓ Contribuer à la diffusion d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement.



INITIATIVE 15

Des champs d'oiseaux dans les écoles : élèves et agriculteurs ensemble pour la protection des oiseaux

Avec « des champs d'oiseaux dans les écoles », ce sont les enfants les spécialistes de la biodiversité. Ce programme de la Ligue pour la Protection des Oiseaux du Pas-de-Calais (LPO 62) rassemble un agriculteur-riche et une école du même village, pour réfléchir à la manière de préserver ou de réintroduire la biodiversité sur les parcelles agricoles.

Ce projet, basé sur le programme national de la LPO « Des Terres et des Ailes », est pensé en quatre temps d'animation pendant lesquels les élèves se familiarisent avec la biodiversité sur les parcelles agricoles et son rôle pour lutter contre les ravageurs de culture. Après une visite de la ferme, ils construisent et installent des petits aménagements (nichoirs, perchoirs...) pour y favoriser l'accueil de la biodiversité.

contact

Si vous souhaitez plus d'informations sur les aménagements favorables à l'accueil de la biodiversité sur vos terres ; si vous êtes agriculteur-riche et souhaitez bénéficier d'un accompagnement de la LPO, rendez-vous sur le site : www.desterrresetdesailes.fr

LPO Pas de Calais

pas-de-calais@lpo.fr | Tél. : +33 (0)3 21 11 87 26

Des terres et des ailes, c'est :

- ✓ Préserver la biodiversité des terres agricoles ;
- ✓ Sensibiliser les enfants à cette biodiversité et à comment l'accueillir ;
- ✓ Faire travailler ensemble agriculteur-riche, enfants, et naturalistes ;
- ✓ Contribuer à une lutte contre les ravageurs de culture respectueuse de l'environnement, utilisant moins de pesticides ;
- ✓ Faire connaître les agriculteur-riche à la population locale.



INITIATIVE 16

Des maraîchers qui partagent leurs savoirs et sensibilisent au maraîchage bio et à l'agroécologie

La volonté de faire partager leur métier et leur savoir, de sensibiliser à l'environnement et à une agriculture respectueuse des êtres vivants et de leur environnement, voilà ce qu'ont en commun Loïc Boulrier, Baptiste Courbot et Gaël Delannoy. Tous les trois ouvrent régulièrement les portes de leurs fermes aux écoles et au grand public.

Les Faiseurs de Bateaux

Installé à côté des Faiseurs de bateau, Loïc Boulrier partage sa passion pour les légumes et notamment la préservation des variétés anciennes du marais. Il propose, avec les Faiseurs de Bateaux, des visites dynamiques et sensorielles d'une quarantaine de minutes accessibles dès 4 ans. Au programme : découverte des légumes, de leur histoire, du cycle de vie des plantes pour les plus jeunes, des techniques de production respectueuse de l'environnement, et échanges sur l'importance d'un sol vivant et de la biodiversité.

lesfaiseursdebateaux.fr

lesfaiseursdebateaux@gmail.com

Tél. : +33 (0)6 08 09 94 88

Les jardins du Marais

Au cœur du marais de la Princesse, Gaël Delannoy propose des animations accessibles à tout public sur demande. Auprès des écoles, l'objectif est de faire découvrir le maraîchage, les légumes, la nature, l'environnement... Un espace de potager est mis à disposition des enfants, afin qu'ils puissent s'essayer au maraîchage, et Gaël Delannoy initie les élèves les plus âgés à différentes techniques (semis, mottes...).

lesjardinsdumarais62@gmail.com

Tél. : +33 (0)6 34 68 27 91

Gaël Delannoy, Maraîcher

Du potager à l'assiette

Chez Baptiste Courbot, la permaculture est à l'honneur. Il n'hésite pas à montrer son exploitation à toute personne intéressée par le jardinage et la permaculture ainsi que partager des astuces et conseils. Il propose également des animations dans les écoles et accueille régulièrement des centres de loisirs pour discuter du vivant, de l'environnement, de la biodiversité, de son utilité et de la nécessité de la préserver...

dupotageralassiette@gmail.com

Du Potager à L'assiette

@du_potager_a_lassiette_

INITIATIVE 17

Faire connaître le patrimoine légumier local avec le potager conservatoire

À deux pas de la Maison du Marais à Saint-Omer, le potager conservatoire donne à voir des variétés locales de légumes cultivés traditionnellement dans le marais, en partenariat avec le Centre Régional de Ressources Génétiques. À l'image de ce que font quelques maraîchers locaux, y sont proposées des animations pour faire découvrir le patrimoine maraîcher local et parler d'agriculture durable.

Le potager conservatoire est animé par la Maison du Marais, qui propose des activités pour les familles, et des animations pédagogiques pour les écoles. Il est également possible de le visiter librement.

Le potager conservatoire a été créé par la Communauté d'Agglomération du Pays de Saint-Omer (CAPSO) dans le cadre du programme européen BioCultural Heritage Tourism (BCHT) et financé par le Fonds européen de développement régional (FEDER) sur le programme de coopération INTERREG FMA.

contact

Pour visiter le potager ou se renseigner sur le programme d'animations, vous pouvez contacter la Maison du Marais. Avenue du Maréchal Joffre 62500 Saint-Martin-Lez-Tatinghem
accueil@lamaisondumarais.com - Tél. : +33 (0)3 21 11 96 10

Le potager conservatoire, c'est :

- ✓ Promouvoir le patrimoine légumier de la région et le faire vivre ;
- ✓ Faire connaître l'histoire maraîchère locale ;
- ✓ Parler d'agriculture durable.



Pour en savoir plus



Si vous souhaitez en savoir plus sur l'agroécologie ou sur les initiatives citoyennes, voici quelques ressources disponibles à la Bibliothèque d'Agglomération du Pays-de Saint-Omer :

Films

Demain

De Cyril Dion et Mélanie Laurent, 2015
Panorama d'initiatives citoyennes et écologiques à travers le monde.

Après-demain

De Cyril Dion, 2018
Quelle est la capacité des initiatives à apporter un réel changement pour faire face au changement climatique ? Qu'est-ce qui marche, qu'est-ce qui échoue ?

Livres

Qui nourrit réellement l'humanité ?

Vandana Shiva, 2020
Réflexion sur le système agricole et alimentaire mondial, et l'im-

portance de l'agroécologie dans celui-ci.

Et si... on libérait notre imagination pour créer le futur que nous voulons ?

Rob Hopkins, 2020
Rob Hopkins nous invite à nous reconnecter à notre imagination pour construire un futur durable.

Permaculture & Agroécologie : créer sa micro-ferme.

Linda Bedouet, 2017
Informations et témoignages pour les personnes souhaitant monter leur micro-ferme ou simplement satisfaire leur curiosité sur la permaculture et l'agroécologie.

Livres Jeunesse

Demain entre tes mains

Cyril Dion et Pierre Rabhi, 2017
Un recueil de contes incitant à imaginer un avenir meilleur.

Ces enfants qui changent le monde

45 jeunes héros pour la planète, Anne Jankéliowitch, 2012
Recueil d'initiatives de jeunes agissant pour la planète à travers le monde.

Et aussi

Le magazine Kaizen, explorateur de solutions écologiques et sociales.

Magazine mensuel mettant en avant des initiatives et des alternatives sur divers sujets, y compris l'agriculture.

Rendez-vous sur le site de la BAPSO ou dans les bibliothèques de l'agglomération pour retrouver toutes ces ressources !

www.bibliotheque-agglo-stomer.fr

Les producteurs du Marais Audomarois

LES POINTS DE VENTE DIRECTE

Clairmarais

01. Brasserie de l'abbaye de Clairmarais

Charles CANLER
et Laurent DELAFOSSE
9C route d'Arques, Ferme de l'abbaye
Tél. : 06 42 81 89 96
laurent@abbayedclairmarais.fr

 Brasserie Abbaye de Clairmarais
 @brasserieabbayedclairmarais

 abbayedclairmarais.fr

Produits

Fabrication, vente et dégustation de bière artisanale brassée sur le site, abbaye de clairmarais blonde, double, ou triple.

Vente

Vente sur place le vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Commande possible par téléphone, SMS, mail, Facebook et Instagram.

BON A SAVOIR
Possibilité de visiter la brasserie sur réservation le vendredi et samedi (5€/pers)

02. BioMarais

Benoît BERTELOOT
5 chemin du Saint Bernard

Tél. : 03 21 88 15 63
lesjardinsdumarais62@gmail.com

Produits

Légumes de saison de plein champ, carottes, endives, poireaux, choux, tomates, panais etc.

Vente

Vente sur place le mercredi et samedi de 15h à 18h, Marché de Boulogne-sur-Mer.

Eperlecques

03. GAEC de la Westrove

Dominique LAMBRIQUET
45 rue de la Westrove
Tél. : 06 82 38 08 73 - 03 21 93 32 70
fermelambriquet@orange.fr

 Gaec Westrove

Produits

Fruits et légumes de saison (endives, pommes de terre, carottes, poireaux, fraises pleines terres, framboises, échalottes..).

Vente

Vente sur place le samedi matin de 9h30 à 11h.

04. Chti Miel

François REGNIER

31 impasse des 8 maisons
Tél. : 09 52 04 80 96
contact@cchtimiel.eu

 Chti Miel

 cchtimiel.eu/boutique

Produits

Miel, gelée royale, bonbons, pain d'épice, beaume à lèvre, moutarde au miel.

Vente

Vente sur place, commande et livraisons possible. Commande par téléphone, site internet, Facebook et mail.

BON A SAVOIR
Possibilité de visiter les ruches sur réservation (15€)

05. Établissement Canis

Christian CANIS
22 rue de la gare
Tél. : 03 21 88 43 56 - 07 71 77 73 03

Produits

Légumes de saison et fleurs.

Vente

Vente sur place du mardi au samedi de 9h à 19h. Marchés de Watten et Eperlecques.

Commande par téléphone et SMS.



06. Earl Sterckeman

Delphine et Frédéric STERCKEMAN
10 rue Meullelotte
Tél. : 03 21 95 31 66
earlsterckeman7@orange.fr

 Ferme Sterckeman

 fermesterckeman.e-monsite.com

Produits

Beurre, lait cru, crème fraîche, lait battu, fromage frais nature ou à l'ail, jus de pomme fermier, œufs, noix, farine, produits de terroir.

Vente

Vente sur place le mardi de 18h à 19h, le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 10h à 15h.

BON A SAVOIR
Beurre doux primé au Salon de l'Agriculture 2019.

Helfaut



07. Le Jardin d'Élodie
Elodie DEMARTHE
et Freddy FASQUELLE

422 rue profonde
06 28 57 37 66
lejardindelodie@orange.fr

Produits

Fromage de chèvre frais ou affiné, tartes salées et sucrées, légumes de saison.

Vente

Vente sur place le vendredi de 14h à 18h30 > Marché de Saint-Omer, place Victor Hugo > Paniers avec l'AMAP de la Morinie.

08. Le chaudron Helfic

Fabrice LECLERCQ
416 rue du camps
06 81 37 56 64
contact@lechaudronhelfic.com

 Le Chaudron Helfic'

 lechaudronhelfic.com

Produits

Distillerie et brasserie artisanale : bières, hypocras (cocktail d'épices), boissons apéritives, hydromel.

Vente

Vente sur place du lundi au vendredi de 14h à 18h. Au magasin de producteurs Natur'Paysan.

Houille

09. Distillerie Persyn

Jean-Noël et Lionel PERSYN
19 route de Watten
03 21 93 01 71
distilleriespersyn@orange.fr

 Genièvre de Houille
Distillerie Persyn

 Genièvre de Houille
@genievredehouille

 genievredehouille.com

Produits

Fabrication artisanale de genièvre de Houille et cocktail à base de genièvre.

Vente

Vente sur place du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Commande par téléphone, mail et SMS.

BON A SAVOIR
Visite de la distillerie sur rendez-vous (1h30 la visite en moyenne).

10. Les fruits du Vincq

Gery POTTE
63 rue du Vincq
03 21 39 99 37
gery.potte@infonie.fr

Produits

Confitures régionales et jus à base de fruits locaux et régionaux (carotte de Tilques, café, chicorée, variétés anciennes de pommes..).

Vente

Vente sur place (commande conseillée) du lundi au samedi de 8h à 18h. Au magasin de producteurs Natur'Paysan.

BON A SAVOIR
Organisation de stage-formation « production de confitures » sur réservation.

11. Du Potager à l'assiette

Baptiste COURBOT
61 rue de Vincq
dupotageralassiette@gmail.com

 Du Potager à l'assiette

 Baptiste Courbot
@du_potager_a_lassiette_

Produits

Légumes de saison.

Vente

Vente sur place le mercredi de 9h à 12h. En période estivale vente sur la RD 300 à Serques le vendredi soir de 16h30 à 19h. Sur commande. Organise régulièrement des visites du potager.

Longuenesse

12. Boucherie Marc Poiré

Marc POIRÉ
5 place de l'hôtel de ville
03 21 93 29 70
boucheriechezmarco@gmail.com

 Boucherie CHEZ MARCO

Produits

Agneau Boulonnais, bœuf local, porc fermier du cap gris nez et veau local.

Vente

Vente en boucherie du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Le samedi de 8h30 à 19h et le dimanche de 9h30 à 12h30.

13. La Grange du coin

EARL DELDICQUE
49 route des Bruyères
03 21 12 58 05 - 07 50 26 63 44

 La Grange du coin

Produits

Fromages, lait cru, fruits et légumes de saison, viande de bœuf et de porc.

Vente

Au magasin le mercredi, vendredi et samedi de 9h à 18h.

Mouille

14. À la ferme Guilbert

Pascal et Firmin Guilbert
33 route nationale
06 77 64 45 59
pascal.guilbert@neuf.fr

Produits

Producteurs de carotte de Tilques, Légumes de saison et produits locaux.

Vente

Vente sur place le lundi de 14h à 19h30 et du mardi au samedi de 9h à 19h30. Commande et livraison gratuite localement.

Nieurlet

15. La Ferme des Hirondelles

Sophie Hamman
Chemin des Abbesses, 28
06 63 38 05 95
sophie.hamann@free.fr

 La ferme des Hirondelles à Nieurlet

Produits

Légumes de saison, oeufs.

Vente

Vente sur place le vendredi à partir de 17h à Nieurlet commande conseillée. Retrait de commande le vendredi à partir de 16h à Buyssecheure. Vente à l'association La CASA Tizote.



16. Les Canards de la mère Miché

Stéphane DEWEVRE
11 route de Ham
03 21 88 04 60
meremiché@wanadoo.fr

Les Canards de la Mère Miché

www.lescanardsdelameremiché.fr

Produits

Produits artisanaux de canard : foie gras, confit de cuisses, magrets fumés, rillettes ; poulets, pintades, dindes et canards prêts à cuire.

Vente

Vente sur place du lundi au jeudi de 9h à 12h, le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. En décembre : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Au magasin de producteurs Natur'Paysan. Commande par téléphone, mail et site internet.

Noordpeene



17. La Miellerie du coin perdu

Alain COLLET
1265 Haecke Straete
03 21 12 10 79
a.collet.api@gmail.com

La miellerie du coin perdu

Produits

Miel toutes fleurs, de printemps, de tilleul, d'acacia, de châtaignier, gelée royale, pollen.

Vente

Vente sur place sur commande de 9h à 19h. Commande par téléphone, mail et Facebook.

BON A SAVOIR

Portes ouvertes de l'exploitation en octobre.

Saint-martin-lez-tatinghem



18. Tour d'étable

Stéphanie CODRON
192 route de Boulogne
06 35 34 24 70
contact.tourdetable@gmail.com

Tour d'étable

Tour d'étable - Vente directe de produits de la ferme.

www.tourdetable.fr

Produits

Viande de bœuf et de porc sous vide, fruits et légumes de saisons.

Vente

Vente sur place le vendredi de 16h à 20h et le samedi de 9h à 12h30.



19. La ferme du Milou

Flore Lalliot et Bertrand Capelle
24 Impasse du Milou
03 21 38 47 12 - 06 42 23 49 84
gaec.capelle596@orange.fr

La Ferme du Milou

Produits

Fromage à pâte pressée non cuite le Batistin, beurre, crème fraîche, fromage blanc, yaourts.

Vente

Vente sur place le lundi, mercredi et jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 19h, le mardi de 10h à 12h et de 13h30 à 19h, le vendredi et samedi de 13h à 19h. Marché de Saint-Omer : Livraison dans un rayon de 7 à 8 km autour de Saint-Martin-Lez-Tatinghem. Commande par téléphone, SMS et mail.

BON A SAVOIR

Ferme pédagogique, accueil de scolaire.

Saint-Omer



20. Campus agro-environnemental 62 - Site de Saint-Omer

42 rue du Doulac
03 21 11 54 70
cfa.stomer@educagri.fr

Campus Agro-Environnemental 62 site de Saint-Omer

Produits

Légumes de saison, fleurs en pot, plants de légumes

Vente

Vente sur place tous les vendredis de 14h à 17h et les samedis de 9h à 12h. Commande et livraison le mardi et vendredi matin.



21. Les Givrés du Cornet

Simon FOURNIER
4 rue des Clouteries
03 21 11 92 98
lesgivrésducornet@orange.fr

Les Givrés du Cornet

www.lesgivrésducornet.fr

Produits

Crèmes glacées, sorbets, milk shake, entremets glacés, gâteaux glacés sur demande.

Vente

Vente sur place du lundi au vendredi de 13h à 19h, le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h et le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h. Commande et livraison possible. À la distillerie de Houlle. Les Givrés du cornet, artisan glacier à Saint-Omer.
achetezenpaysdesaintomer.com



22. Le Goût des Fleurs

Eric BARRÈRE
65 quai du Haut Pont
06 81 85 42 59
eric.barrere77@gmail.com

Eric Barrere

Produits

Miel de printemps, été, tilleul, acacia et essaims d'abeilles

Vente

Vente au magasin de producteurs Natur'Paysan.



23. Les Jardins du Marais

Gaël DELANNOY
Marais Princesse
06 34 68 27 91
lesjardinsdumarais62@gmail.com

Gaël Delannoy, Maraîcher

Produits

Légumes de saison, fraises, plants.

Vente

Vente sur place, et commandes possibles. Marché de Saint-Omer, place Victor Hugo.

BON A SAVOIR

Visite possible de l'exploitation et accueil pédagogique sur réservation.



24. GAEC de la petite Meer

Sylvain et Laurent DEWALLE
16 ter route de clairmarais
03 21 98 44 51

Produits

Légumes de saison.

Vente

Commande possible par téléphone. Marché de Saint-Omer.



25. Graines de Lysel

Loïc BOULIER
Chemin du marais de Lysel
loicboulrier@gmail.com

Produits

Légumes de saison.

Vente

Marché de Saint-Omer, place Victor Hugo.

BON A SAVOIR

Organisation d'ateliers pédagogiques à destination du grand public et des scolaires.



26. Frédéric DEPLEDT

Frédéric DEPLEDT
159 route de Clairmarais
06 10 14 39 65 - 06 76 61 57 14
depledt.frederic@free.fr

Frederic Depledt

Produits

Fruits et Légumes de saison.

Vente

Vente sur place le lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche de 9h à 19h et le jeudi de 14h à 19h. Commande et Livraison possible. Marché d'Audruicq, distributeur automatique.



27. L'ilôt Tétard

Edouard Darcheville
Chemin Cordier
darchevilleedouard@gmail.com

L'ilôt Tétard

Produits

Légumes de saison, plants.

Vente

Vente sur place Sur commande, livraison ou réception le mardi et le mercredi.

Serques



28. Au jardin de Serques

Marie-Anais DAVION
et Maxime VAUPRE

RD 943
06 58 15 11 39
aujardindeserques@live.fr

Au Jardin de Serques

Produits

Producteurs de carottes de Tilques, fruits et légumes de saison.

Vente

Vente sur place du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h, le samedi

de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 12h30 et de 15h à 19h. Distributeur automatique. Marché de Saint-Omer.



29. Les Confits purs

Peggy CAMERLYNCK
142 rue du Rivage
06 29 55 60 18
confipeg@gmail.com

Les Confits Purs

Produits

Confitures, confits et chutneys maison.

Vente

Vente en ligne sur le site internet **laruchequiditoui.fr**
À la Maison du Marais à Saint-Martin-Lez-Tatinghem, À la Boulangerie Atelier Ponsel à Arques et au salon de thé Passage merveilleux à Saint-Omer.

BON A SAVOIR

Récupère les pots sous forme de consigne : 10 pots récupérés = 1 pot de confiture offert



30. SAS La Tilquoise

Réginald DEVIENNE
29 rue du Marais
03 21 93 24 81 - 06 77 19 43 26
reginald.devienné@wanadoo.fr

www.latilquoise.fr

Produits

Producteur de Carottes de Tilques, panais, caissettes de pot au feu, choux de Bruxelles.

Vente

Vente sur place du lundi au dimanche de 8h à 17h. Commande conseillée.

Tilques



31. Blablacook

Laetitia CARLU
14 rue de la place
06 80 18 05 79
contact@blablacook.fr

Blablacook

[@blablacook \(@blablacooknord\)](https://www.instagram.com/blablacook)

www.blablacook.fr

Produits

Fabrication artisanale de biscuits sur-mesure personnalisables pur beurre (ex : logo d'entreprise, prénom des mariés...), boîtes à biscuits.

Vente

Vente sur place sur commande.



32. Cressonnière de Tilques

Annie, Véronique et Bernard LEDOUX
8 rue Hennebocque
06 86 22 93 19 - 03 21 12 68 87
veronique.toussaint62@gmail.com

[www.la-cressonniere-de-tilques.com](https://www.facebook.com/la-cressonniere-de-tilques)

www.la-cressonniere-de-tilques.com

Produits

Producteurs de carotte de Tilques, œufs, fruits et légumes de saisons

Vente

Vente sur place tous les jours de 8h à 21h. Marché d'Audruicq. Sur la place de la mairie de Longuenesse le vendredi de 9h à 11h. Commande et livraison à domicile dans le vieux Longuenesse le mardi soir.



33. Helleboid Antoine

99 route nationale RD 943
06 14 66 48 83
ahelleboid@hotmail.com

Produits

Légumes de saison.

Vente

Vente sur place le lundi et samedi toute la journée et du mardi au vendredi de 11h30 à 14h et de 17h30 à 20h. Distributeur automatique.



34. La ferme Bedague

Alexandre BEDAGUE
111 départementale 943
07 61 43 96 40
alexandre.bedague@live.fr

Produits

Producteur de carotte de Tilques, Fruits et légumes de saison, produits fermiers et régionaux.

Vente

Vente sur place du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 19h et le samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Distributeur automatique.



35. Le marais bio d'Ecou

Jérôme, Philippe et Sylvie Wavrant
24 rue de la fontaine
06 77 82 28 52
sylvain@sycecomca.fr
lafontainegeac@orange.fr

lemaraisbiodecou

Produits

Endives, champignons bio.

Vente

Commande et retrait sur place du lundi au vendredi, de 8h à 17h.



36. Stéphane et Sophie GHERAERT

49 route de Serques
06 11 36 49 58
stephane.gheraert@neuffr

Produits

Producteurs de Carottes de Tilques.

Vente

Vente par filet de 5kg, 10kg, 25kg et plus sur commande (à retirer 48h après).

LES MARCHÉS



Arques

Place Roger Salengro : le mardi de matin

Blendecques

Place de la Libération : le jeudi matin

Eperlecques

Place de la Mairie : le vendredi après-midi de 15h à 19h

Hallines

Devant la salle des fêtes, rue du Brand, mercredi de 17h à 19h

Saint-Martin-lez-Tatinghem

Place Cotillon Belin : le mercredi après-midi

Saint-Omer

Place de la Perpignan :

Moringhem

le mercredi matin
Place de la Ghière : le jeudi matin
Place Foch et place Victor Hugo : le samedi matin

Watten

Rue de Dunkerque : le vendredi matin

Wizernes

Place Jean-Jaurès : le dimanche matin

LES GROUPEMENTS D'ACHATS SOLIDAIRES



La Casa Tizote

Retrait des commandes à Hoppy
Craft le mardi soir :
57 avenue du maréchal Joffre
62500 Saint-Martin-lez-Tatinghem

le mardi de 18h30 à 19h30.
À Ecques, 55 rue d'Islinghem,
le jeudi de 18h à 19h.

@amapdelamorinie

L'AMAP de la Morinie

Retrait des commandes :
À Saint-Omer, 12 rue Edouard Devot,

amapdelamorinie.
jimdofree.com

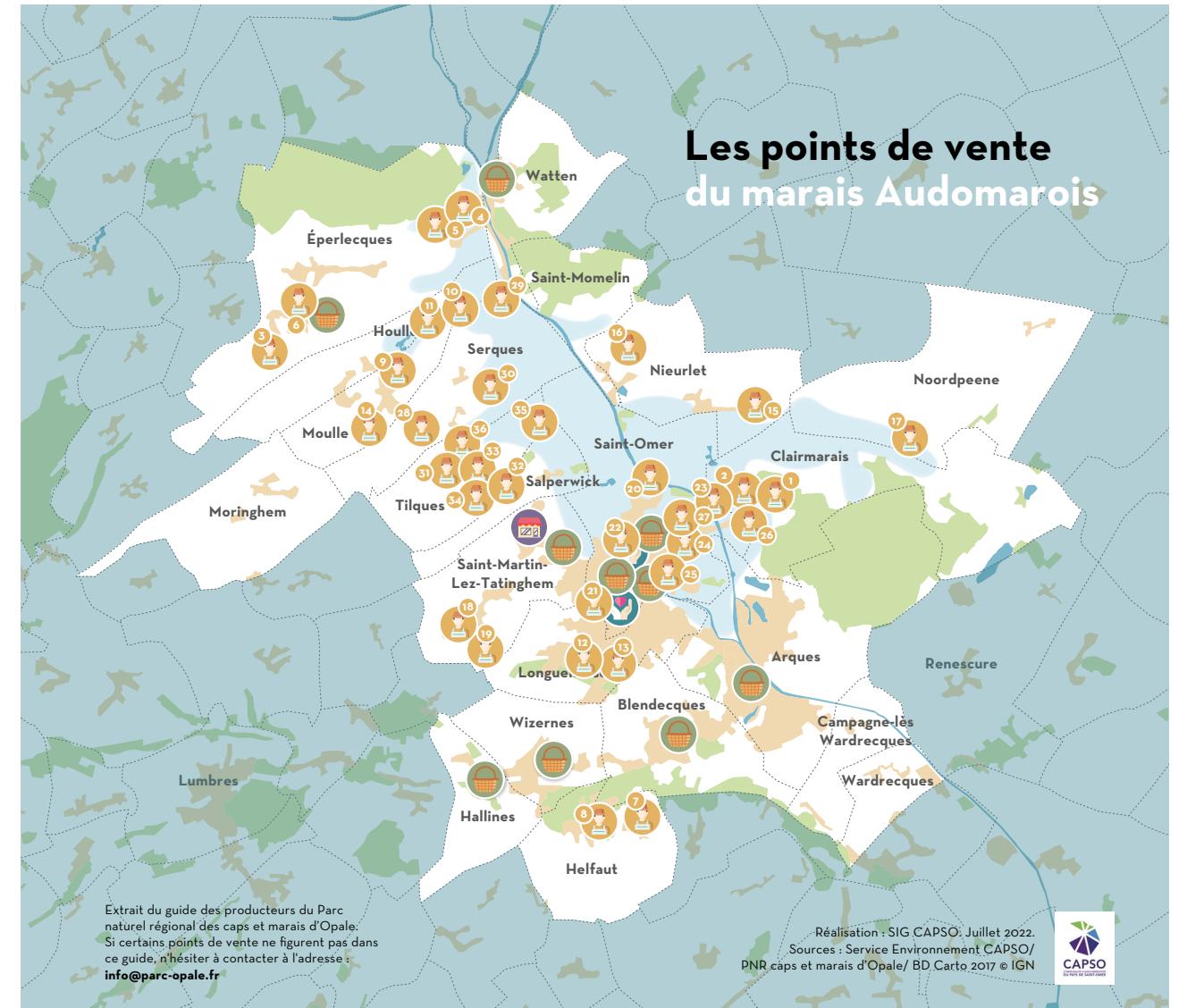
MAGASIN COLLECTIF



Natur'Paysan

4 rue de l'industrie
Saint-Martin-lez-Tatinghem

Mercredi : 14h30 à 18h30
Jeudi et vendredi : 9h30 à 12h30 et 14h30 à 18h30
Samedi : 9h à 17h



POINTS DE VENTE DIRECTE



MARCHÉ



GROUPEMENTS D'ACHATS SOLIDAIRES



MAGASIN COLLECTIF

— Périmètre de la Réserve de biosphère

--- Limite de commune

■ Espace bâti

■ Espace en eau

■ Espace boisé

Ce document a été réalisé par la Communauté d'Agglomération du Pays de Saint-Omer dans le cadre du Programme de Maintien de l'Agriculture en Zone Humide du marais Audomarois avec le soutien financier de l'Agence de l'Eau Artois-Picardie.

