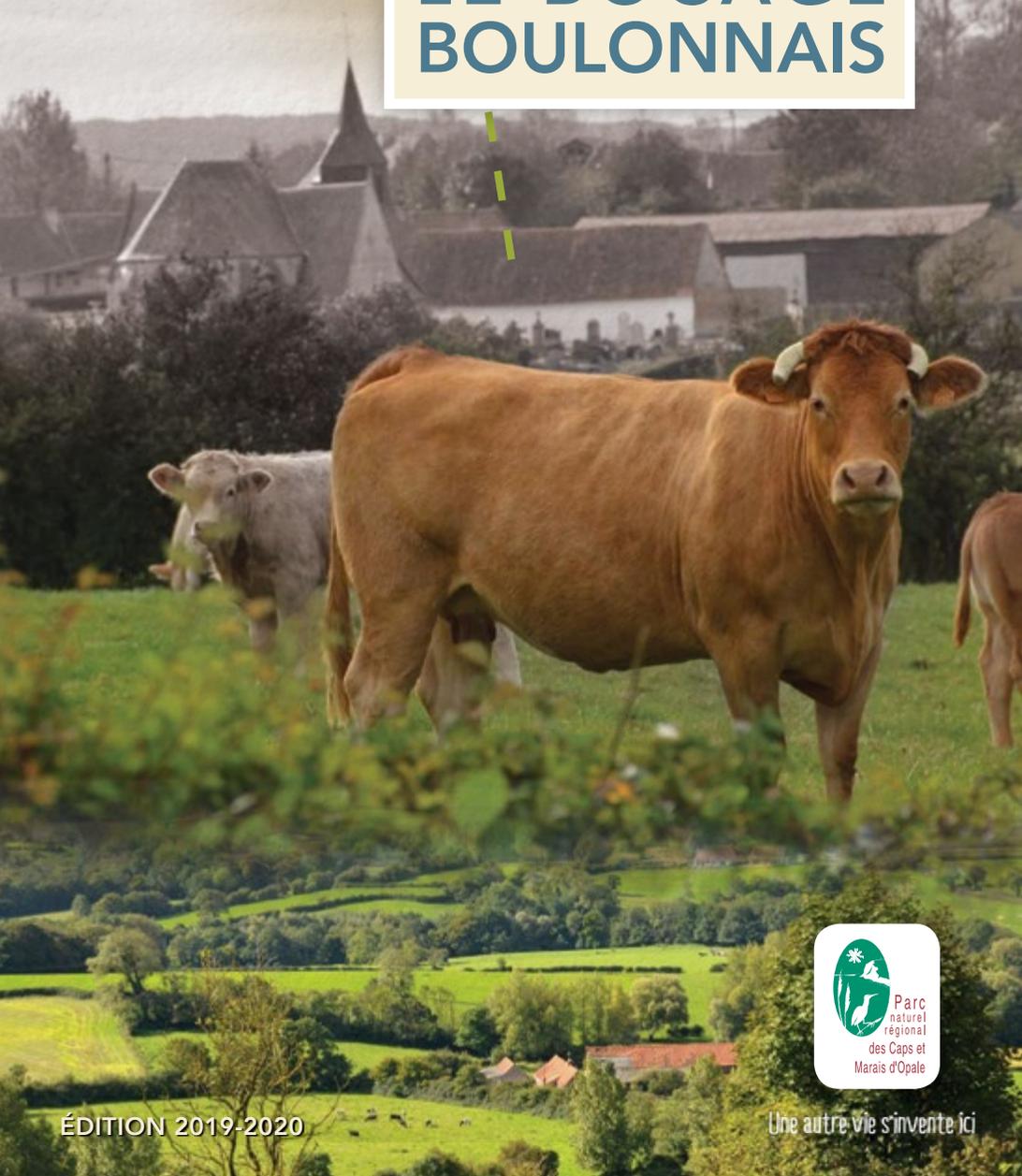


DÉCOUVRIR

ET DÉGUSTER

LE BOCAGE
BOULONNAIS



3 questions à Philippe LELEU,
président du Parc naturel régional



Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement dans le paysage du bocage boulonnais ?

Le bocage boulonnais n'a jamais connu de remembrement. De ce fait, il a conservé un petit parcellaire avec un maillage de haies, de prairies, qui font l'originalité et la beauté de ce territoire. C'est un biotope de grande qualité qui héberge une petite faune sauvage abondante. Des responsables cynégétiques m'ont d'ailleurs fait remarquer que le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale est certainement l'un des plus riches des 54 Parcs naturels régionaux de France en petit gibier. C'est tout à l'honneur des acteurs de ce territoire qui ont su le protéger.

Quelle place tient l'agriculture dans ce bocage ?

Le Boulonnais est une terre d'élevage et l'on peut difficilement envisager d'y faire autre chose. Le relief, la terre très argileuse, les fossés, les ruisseaux, le parcellaire... ne se prêtent pas à la grande culture. Malheureusement, nos éleveurs ne vont pas bien ! La dernière crise laitière, le prix de la viande qui s'enlise – et cela ne va pas s'arranger avec les négociations internationales actuelles – ... tout cela n'incite pas les jeunes à s'intéresser à ce métier.

La disparition de l'élevage va avoir une incidence très forte sur les paysages de demain : les petites parcelles ne vont plus intéresser les agriculteurs qui restent, et, à terme, les horizons du bocage vont se fermer.

Pourquoi se mobiliser aujourd'hui pour l'avenir du bocage ?

Pour sauver le bocage il faut tout simplement conserver nos éleveurs. Il faut que la collectivité accepte de mettre la main à la poche pour accompagner le maintien des prairies permanentes et l'entretien de nos haies. Notre bocage joue un rôle essentiel dans la gestion de l'eau, la régulation du climat, la lutte contre le réchauffement climatique. Cela mérite quelque chose !

Les habitants du bocage peuvent à leur niveau agir pour maintenir nos éleveurs. Tout simplement en consommant local : viande bovine, mouton, volaille, légumes, fruits, fromages... Nous avons tant de bonnes choses dans notre Parc. Alors allez-y et faites confiance à nos producteurs locaux.

SOMMAIRE

Un paysage à parcourir
pages 4 à 9

Un paysage à déguster
pages 10 à 15

Photos Parc naturel régional
sauf mention contraire.



Le bocage boulonnais est l'un des paysages majeurs du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale.

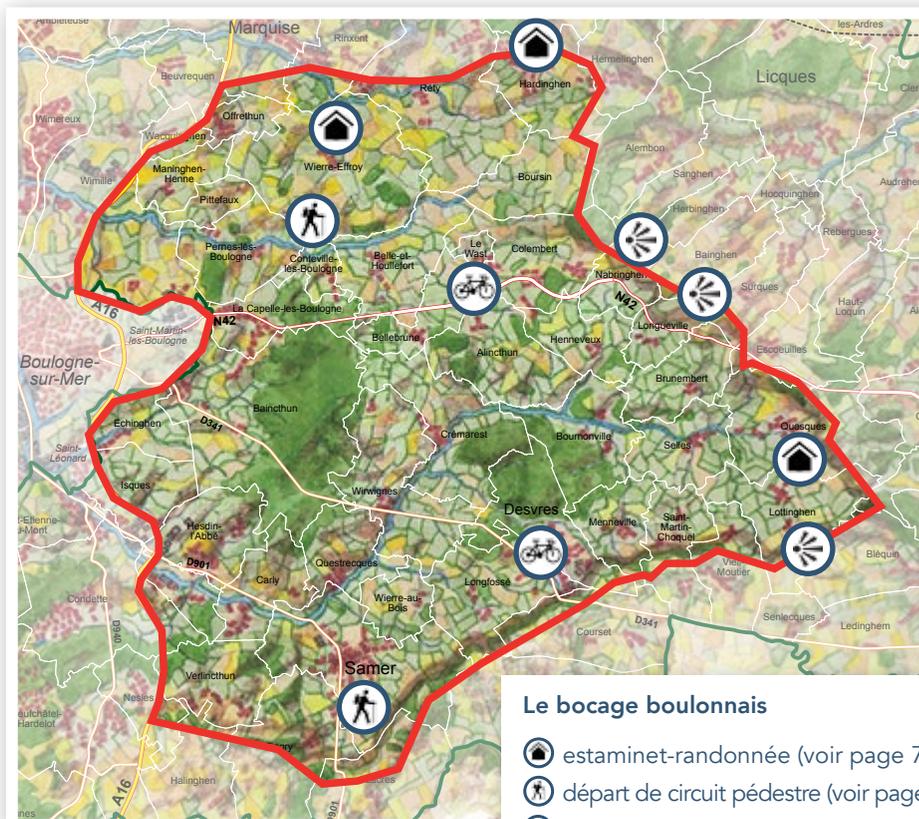
Une fois franchies les dernières hauteurs de l'Artois, le Boulonnais offre tout à coup un paysage grandiose de bocage aux douces ondulations avec un impressionnant maillage arboré. Les coteaux qui le bordent au sud et à l'est sont recouverts de pelouses calcicoles pâturées par des moutons Boulonnais pour y maintenir la diversité remarquable de la faune et de la flore, ou gagnés par les bois. À leurs pieds, la Liane et le Wimereux prennent leur source dans ces confins humides entrecoupés de grands massifs forestiers.

Le cheval Boulonnais est l'emblème de ce pays agricole verdoyant marqué par l'activité d'élevage. L'habitat est dispersé mais homogène : grandes fermes, maisons de pierre ou de torchis, petit patrimoine rural.

En allant vers l'ouest ou le nord, le caractère bocager s'estompe progressivement pour se fondre dans les paysages littoraux.

Aujourd'hui, le Parc naturel régional anime une démarche partenariale pour accompagner l'évolution du bocage vers un paysage choisi.

Cette brochure vous invite à découvrir le patrimoine paysager du bocage boulonnais et à contribuer à sa préservation en consommant les produits élaborés par ou issus de l'agriculture locale.



carte J.B. carto

Le bocage boulonnais

-  estaminet-randonnée (voir page 7)
-  départ de circuit pédestre (voir page 5)
-  départ de circuit cyclo (voir page 6)
-  point de vue (voir page 7)

Les 49 communes qui composent, en tout ou partie, le bocage boulonnais :

ALINCHUN / BAINCHUN / BELLE-ET-HOULLEFORT / BELLEBRUNE / BEUVREQUEN / BOURNONVILLE
BOURSIN / BRUNEMBERT / CARLY / COLEMBERT / CONDETTE / CONTEVILLE-LES-BOULOGNE
CRÉMAREST / DESVRES / ÉCHINGHEN / FIENNES / HARDINGHEN / HENNEVEUX / HERMELINGHEN
HESDIGNEUL-LES-BOULOGNE / HESDIN-L'ABBÉ / ISQUES / LA-CAPELLE-LES-BOULOGNE / LE WAST
LONGFOSSÉ / LONGUEVILLE / LOTTINGHEN / MANINGHEN-HENNE / MARQUISE / MENNEVILLE
NABRINGHEN / OFFRETHUN / PERNES-LES-BOULOGNE / PITTEFAUX / QUESQUES / QUESTRECQUES
RÉTY / RINXENT / SAINT-MARTIN-CHOQUEL / SAMER / SELLES / TINGRY / VERLINCETHUN
VIEIL-MOUTIER / WACQUINGHEN / WIERRE-AU-BOIS / WIERRE-EFFROY / WIMILLE / WIRWIGNES





UN PAYSAGE À PARCOURIR

Un paradis de verdure entre mer, collines et vallées... La randonnée est idéale pour pénétrer au cœur de ce maillage de prairies et de champs entourés de haies qui composent le bocage boulonnais. Les Offices de Tourisme proposent des animations qui vous amèneront à découvrir ces paysages sous différentes approches, de la forme Zen à la randonnée gastronomique.

OFFICE DE TOURISME DE DESVRES-SAMER

🌐 www.tourisme-desvressamer.fr
 - 1 rue du Louvre, 62240 Desvres
 ☎ 03 21 92 09 09
 - Mairie, place Foch, 62830 Samer
 ☎ 03 21 87 10 42

OFFICE DE TOURISME DU BOULONNAIS

🌐 www.boulonnaisautop.com
 Boulevard Sainte-Beuve,
 62200 Boulogne-sur-Mer
 ☎ 03 21 10 88 10
 accueil.boulogne@tourisme-boulonnais.fr

OFFICE DE TOURISME DE LA TERRE DES 2 CAPS

🌐 www.terredes2capstourisme.fr
 Place de la Mairie, 62179 WISSANT
 ☎ 03 21 824 800
 tourisme@terredes2caps.com

OFFICE DE TOURISME PAYS D'OPALE

🌐 www.paysdopale-tourisme.fr
 - place d'Armes, 62610 Ardres
 ☎ 03 21 35 28 51
 - 9 avenue de la Libération,
 62340 Guînes
 ☎ 03 21 35 73 73

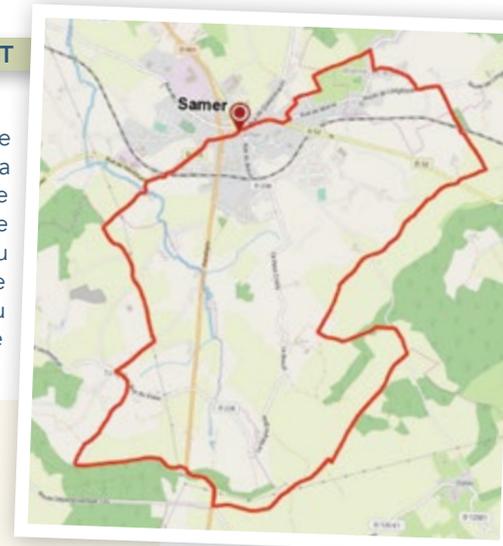
« La curiosité c'est que le Boulonnais est un fer à cheval ouvert sur la mer et Quesques est dans le creux du fer. Quand on monte sur les hauteurs on peut voir le Boulonnais de tous les côtés (...). Il y a un certain charme, une certaine valeur ; c'est reposant le Boulonnais, c'est verdoyant. » (un habitant de Verlincthun)

Le Département du Pas-de-Calais a balisé 60 boucles cyclotouristiques et offre plus de 2 700 kilomètres de randonnées pédestres. Voici une sélection pour aller à la découverte du bocage boulonnais.

LE SENTIER DE LA BLANCHE JUMENT

→ MOYEN
 Partez au Pays de Samer, où l'on fête la fraise chaque année en juin. A la découverte de la légende de la Blanche jument, cet itinéraire vous offre de nombreux points de vue dont celui du patrimoine architectural de la campagne samérienne. Ce circuit est inscrit au Plan départemental des itinéraires de promenade et de randonnée.

→ point de départ :
 place du Maréchal Foch à Samer
 → distance : 16 km
 → durée : 4 heures
 → balisage : jaune, jaune-rouge, blanc-rouge selon les tronçons
 → parcours téléchargeable :
www.pasdecals.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature (fiche ou GPX)
www.tourisme-desvressamer.fr (carte ou fichier GPX)



© OpenStreetMap/Département du Pas-de-Calais

LA FONTAINE AUX CHARMES

→ FACILE
 Balade familiale dans l'arrière-pays boulonnais. Elle vous mènera le long de la rivière du Wimereux et dans la forêt domaniale de Boulogne, plantée d'espèces nobles (hêtres, charmes) et habitée par de nombreux oiseaux (bergeronnette, fauvette). Ce circuit est inscrit au Plan départemental des itinéraires de promenade et de randonnée.

→ point de départ :
 mairie de Conteville-lès-Boulogne
 → distance : 6 km
 → durée : 1h30
 → balisage : jaune puis jaune et rouge
 → parcours téléchargeable :
www.pasdecals.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature (fiche ou GPX)
 ou www.agglo-boulonnais.fr



© OpenStreetMap/Département du Pas-de-Calais





BIENVENUE DANS LES ESTAMINETS RANDONNÉES

Faire une halte dans un estaminet-randonnée, c'est la promesse d'un moment chaleureux, avec des gens sympathiques qui sauront vous renseigner, vous désaltérer, vous rassasier, vous détendre... dans un cadre typique des cafés de campagne. Vous appréciez nos paysages, nos espaces agricoles ou naturels... Vous empruntez avec plaisir les circuits balisés... Pensez aussi à faire vivre ces terroirs en achetant les productions locales dans les points de vente directe, en mangeant dans une auberge du coin, ou en fréquentant un estaminet randonnée !



→ Les estaminets randonnée sont labellisés «Valeurs Parc naturel régional». Ils font l'objet de contrôles réguliers et d'évolutions. La liste à jour est accessible sur le site internet du Parc : www.parc-opale.fr



→ HARDINGHEN AU LION D'OR

Monsieur NACRY
28 Rue de l'Église, 62132
☎ 03 21 82 09 96
Estaminetauliondor@gmail.com
f estaminetauliondor

Accès : depuis Guînes par la D127 ou par la D191 entre Licques et Marquise. L'auberge se situe dans la partie basse de la commune, près de l'église.

Ouverture : du mardi au dimanche de 10h à 15h, vendredi et samedi soir dès 19h.

Spécialités : cuisine traditionnelle à base de produits de terroir et de saison. Tout est fait maison.



→ QUESQUES CAFE DE LA PLACE

Madame Sabrina FONTAINE
11 la Place, 62240
☎ 03 21 32 32 63
www.estaminet-quesques@outlook.com
f maletmario

Accès : depuis la RN42 entre Boulogne et Lumbres.

Ouverture : le lundi et mercredi de 10 h à 23 h et du jeudi au samedi de 10 h à 2 h. Le dimanche de 9 h à 23 h. Fermé le mardi et fermeture annuelle en juillet.

Spécialités : cuisine traditionnelle sur réservation. Tête de veau tous les derniers jeudis du mois.



→ WIERRE EFFROY ESTAMINET DU CENTRE

Madame Bresson
8 la Place, 62720
☎ 03 21 92 80 80
bressonjohanna@gmail.com

Accès : depuis l'A16 sortie Marquise et suivre Wierre-Effroy.

Ouvert : 6 jours sur 7, de 7 h à 21 h. sauf le lundi.

Spécialités : restauration le midi, cuisine traditionnelle de produits locaux, potchevelch, carbonade flamande, pizza faite maison. Plat unique renouvelé chaque jour.

PROFITEZ DES POINTS DE VUE POUR APPRÉCIER LE BOCAGE

Le bocage boulonnais est ceinturé au sud et à l'est par des coteaux calcaires qui offrent des panoramas remarquables. En voici quelques uns : (voir carte page 3)

→ Lottinghen
Sur la D254,
entre Senlecques
et Lottinghen,
à proximité
de l'ancienne
cimenterie

→ Longueville
Le col des 4 vents,
sur la D 206 de
Nabringhen vers
Bainghen

→ Nabringhen
D224 de
Nabringhen vers
Licques



LE BOCAGE

→ DIFFICILE

Prenez le temps d'admirer les nombreuses fermes qui jalonnent ce circuit. Le Wast : le manoir de Huisbois, maison du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale, Desvres : Musée de la céramique, la forêt domaniale, Crémarest : l'église du St Esprit des XV^e et XVI^e siècles.

→ point de départ : parking de la Maison du Parc, Le Wast
→ distance : 42 km
→ durée : 4h15
→ balisage : sentier balisé (boucle n°9)
→ parcours téléchargeable :
<http://www.pasdecals.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature> (fiche ou GPX)



© OpenStreetMap/Département du Pas-de-Calais



LA CITÉ DES POTIERS

→ MOYEN

Desvres : Musée de la céramique, forêt domaniale, Wierre au Bois : fontaine ferrugineuse, Samer : La grand'place avec l'église St Martin, musée de la nature, musée Cazin, village fleuri, Wirwignes : intérieur de l'église pittoresque, Crémarest : l'église du St Esprit des XV^e et XVI^e siècles

→ point de départ :
Place Léon Blum à Desvres
→ distance : 31 km
→ durée : 3h15
→ balisage : sentier balisé (boucle n°11)
→ parcours téléchargeable :
www.pasdecals.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature (fiche ou GPX)



© OpenStreetMap/Département du Pas-de-Calais

« Ça n'a pas tant changé que ça sur le Boulonnais par rapport au reste de la région (...). Ici on reste sur un parcellaire très très morcelé, avec ce quadrillage typique du bocage. » (Un habitant)



LES SENTIERS BALISÉS POUR PARCOURIR LE BOCAGE BOULONNAIS

Sentiers pédestres	départ	téléchargement de l'itinéraire
Le sentier des Aulnes → 3km - 1h	Mairie de La Capelle-lès-Boulogne	www.agglo-boulonnais.fr
Les Viviers → 3,3 km - 45 mn	Place de la mairie de Belle-et-Houllefort	www.tourisme-desvressamer.fr
Le sentier de la Pierre de Baincthun	Église de Baincthun	www.agglo-boulonnais.fr
Randonnée du Mont Pelé → 4km - 1h30	Musée de la céramique de Desvres, rue Jean Macé	www.tourisme-desvressamer.fr
Le sentier du Rendal → 4km - 1h30	Église de Maninghen-Henne	www.terredes2capstourisme.fr
Le sentier du Mont des Prêtres → 5km - 1h30	Église d'Hesdigneul-lès-Boulogne	www.agglo-boulonnais.fr
La Fontaine aux Charmes → 6km - 1h30	Mairie de Conteville-lès-Boulogne	www.pasdecalais.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature ou www.agglo-boulonnais.fr/
Le Mont Dauphin → 6km - 2h	Mairie de Colembert	www.pasdecalais.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature
Le sentier du Funquet → 7km - 2h	Église de Boursin (D251)	www.paysdopale-tourisme.fr
Le Hourquet → 13,5km - 3h	Place du Maréchal Foch à Samer	www.tourisme-desvressamer.fr
Les Hauts de Desvres → 14km - 4h	Musée de la céramique de Desvres, rue Jean Macé	www.tourisme-desvressamer.fr
Le sentier du Parcours Impérial → 14km - 3h30	Parking de la colonne à Wimille	www.agglo-boulonnais.fr
Le sentier de la Houlette → 15km - 4h	Musée de la céramique de Desvres, rue Jean Macé	www.tourisme-desvressamer.fr
Le sentier du Landacres → 15,5km - 3h30	Place des écoles à Isques	www.agglo-boulonnais.fr
La Blanche Jument → 16km - 4h	Place du Maréchal Foch à Samer	www.pasdecalais.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature ou www.tourisme-desvressamer.fr
Les Haillures → 19km - 5h	Musée de la céramique de Desvres, rue Jean Macé	www.tourisme-desvressamer.fr
Le Haut Pichot → 17km - 7h	Place du Maréchal Foch à Samer	www.tourisme-desvressamer.fr

Sentiers cyclo	départ	téléchargement de l'itinéraire
La Cité des Potiers → 31km - 3h15 (moyen)	Place Léon Blum à Desvres	www.pasdecalais.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature (fiche ou GPX)
Le Bocage → 42 km - 4h15 (difficile)	Parking de la Maison du Parc, Le Wast	www.pasdecalais.fr/Sports-Loisirs/Sports-nature (fiche ou GPX)

Sentiers VTT	départ	téléchargement de l'itinéraire
Le sentier du Mont Renard → 11km - 1h15	Parking de la mairie de La Capelle-lès-Boulogne	www.agglo-boulonnais.fr
Le sentier de Berguette → 17,8 km - 1h45	CAPland à Marquise	www.terredes2capstourisme.fr
Le sentier du Tour de la Forêt → 32 km - 3h30	Mairie de La Capelle-lès-Boulogne	www.agglo-boulonnais.fr
Les Courtils → 34 km - 4h	Musée de la céramique de Desvres, rue Jean Macé	www.tourisme-desvressamer.fr
Le sentier du Mont Pinel → 42,3 km - 4h15	CAPland à Marquise	www.terredes2capstourisme.fr

Sentiers équestres	départ	téléchargement de l'itinéraire
La Fontaine Blanche → 8km - 1h	Mairie de La Capelle-lès-Boulogne	www.agglo-boulonnais.fr
La Belle Wattine → 13 km - 1h45	Mairie de La Capelle-lès-Boulogne	www.agglo-boulonnais.fr
Le Verval → 34 km - 5h	Place de la mairie de Quesques	www.tourisme-desvressamer.fr



UN PAYSAGE À DÉGUSTER !

Le bocage boulonnais puise son identité dans son paysage, une mosaïque verte. Au gré des ondulations du relief, les champs, les prairies, les haies, les arbres témoignent d'une activité agricole conciliant Nature et Homme. Consommer chez des producteurs locaux, c'est contribuer à la préservation de ce paysage exceptionnel. Alors n'hésitez plus et goûtez aux saveurs du bocage boulonnais.

« [Les vaches,] elles font ce qu'elles veulent, si elles ont soif elles boivent, si elles ont faim elles mangent (...) Elles sont au paradis. On dit toujours « changement de pâture, paradis des bêtes ! »
(un agriculteur du cœur de bocage)

ALINCTHUN

La ferme du Bois du Coq

Chantal et Serge Holuigue
16 - 18 rue du Bois du Coq
☎ 03 21 33 36 89 ou 06 14 93 06 96
✉ chantal-holuigue@live.fr

Volailles, rillettes de volailles, légumes, soupes, œufs.
Vente sur place : mardi - mercredi - jeudi de 8h30 à 13h ; vendredi et samedi de 8h30 à 18h30.

BAINCTHUN

Les brasseurs des Terres d'Opale

Eric Vasseur
61 rue de Macquinghen
☎ 07 70 30 46 87
✉ contact@lesbrasseursdesterresdopale.fr
🌐 www.lesbrasseursdesterresdopale.fr
📍 Les brasseurs des Terres d'Opale

Bière artisanales blanche, blonde, triple, IPA.
Vente sur place : mercredi et vendredi de 17h à 19h30 ; samedi de 10h à 19h30 et dimanche de 10h à 12h30.



BEUVREQUEN

Le maraîcher bio du Russolin

Guillaume Douché
1121 rue principale
☎ 03 21 33 60 23
✉ douchet.guillaume62@orange.fr
📍 Le Maraîcher Bio Du Russolin



Légumes de saison (tomates, melons, pommes de terre, carottes, etc.) et œufs bio.
Vente sur place : vendredi de 17h à 19h et le mardi de 17h à 19h de juin à octobre.

BRUNEMBERT

Les vergers de Brunembert et Fromagerie d'Isa

21 rue du Wint
☎ 06 52 21 64 96 ou 06 34 71 67 34
🌐 www.lafermeduwint.fr
📍 La Fromagerie D ISA



Mickaël et Nicolas Leduc

Cidre, jus de pomme et fruits variés bio.

Isabelle Deléglise et Laëtitia Leduc

Fromages au lait de vache (mimolette, tome, fromage blanc, etc.) bio.
Vente sur place : tous les jours (sauf dimanche et jour férié) de 9h à 18h30.



CREMAREST

La ferme de Marjolaine

Marjolaine Quéту
2 rue de la Houblonnerie
☎ 06 73 47 34 20
✉ lafermedemarjolaine@gmail.com
📍 La ferme de Marjolaine

Farine, pains, brioches, tartes salées et sucrées, pâtes, biscuits sucrés et apéritifs, viande de race limousine.

Vente sur place : mercredi de 16h à 19h30 et samedi de 8h30 à 17h.

La ferme de la Caury

Isabelle et Pierre-André Masset
91 chemin de la Houblonnerie
☎ 06 29 57 46 29

Beurre, crème fraîche, fromage blanc (aux fruits, nature brassé, faisselle), lait battu.

Vente sur place : vendredi de 18h à 19h30.

TOUT LE BOCAGE DANS UN POT DE YAOURT

Dans le Boulonnais, des éleveurs de vaches laitières* ont créé la coopérative fruitière Lait prairies du Boulonnais. Ils transforment eux-mêmes dans l'atelier collectif une partie du lait collecté dans leurs exploitations en yaourts (six parfums) et fromage blanc. Pâturage obligatoire, maintien des haies, être dans le territoire du Parc, figurent, entre autres, dans leur cahier des charges. Un bon goût de bocage ! Les yaourts et fromages blanc sont commercialisés dans de nombreuses moyennes et grandes surfaces du Boulonnais et de l'Audomarois.

* Gaec Hennuyer à Herbinghen, EARL Ducamp à Vieil-Moutier, Gaec de Warem à Wimille, EARL Lacheré à Wirwignes.



© Aude Sagnier

CONDETTE

Ferme de Florincthun

Christèle et Franck Bouly
4 rue d'Hesdigneul
☎ 03 21 30 41 38
✉ lafermedeflorincthun@orange.fr
📍 la ferme de florincthun

Viande bovine (limousine) et porcine.
Vente à la ferme : vendredi de 15h à 19h30 et samedi de 9h30 à 13h.

ECHINGHEN

Caroline Boussemaere

1810 route de Tournes
☎ 06 07 09 21 14



Production bio : légumes du potager de saison (35 variétés de tomates), pommes, poires.
Vente sur place : sur rendez-vous.

HERMELINGHEN

La Ferme du bout du Breuil

Hélène et Guillaume Fouble
910 route d'Hardinghen
☎ 06 46 34 20 99
✉ lafermeduboutdubreuil@gmail.com
📍 lafermeduboutdubreuil



En bio : viande de boeuf et veau au détail ou en caissette sur réservation ; œufs et pommes de terre.
Porcs élevés à l'ancienne sur paille au détail ou en caissette sur réservation.
Vente sur place (œufs, pommes de terre et les produits d'une vingtaine de producteurs locaux) et retrait des colis de viande : vendredi de 16h à 19h30 et samedi de 9h30 à 13h.

« Je vais vous en mettre plein les yeux ! J'ai 18 parcelles sur 47 hectares et il y a des haies autour de chaque parcelle. » (un agriculteur du cœur de bocage)

LOTTINGHEN

Le Moulin des Marais d'Opale

David Pocques
2 Bis Route de Quesques
☎ 06 98 79 13 13
✉ contact@moulin-marais-opale.fr
🌐 www.moulin-marais-opale.fr

Farines issues de blé local et pains
Vente sur place : samedi de 8h à 12h. Possibilité de visiter le moulin.

MARQUISE

La ferme des délices

Sandra et Benoît Casiez
575 hameau de Ledquent
☎ 03 21 99 92 74
🌐 www.lafermedesdelices-marquise.com
📍 La ferme des délices marquise

Viande de canard, foie gras, terrines, rillettes, magrets, plats cuisinés, etc.
Vente sur place : du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

RETY

Fromagerie fermière des 2 Caps

Nicolas Huszak
11 rue Calmette
☎ 06 73 45 58 01
✉ fromageriedesdeuxcaps@gmail.com

Fromages, beurre, yaourts.
Vente sur place : vendredi de 10h à 18h et samedi de 9h à 13h.

La ferme fromagère de la Slack

Lucile, Jérôme et Olivier Mionet
9 rue Calmette
☎ 03 21 33 70 31 ou 06 88 18 32 73
✉ omionet@wanadoo.fr

Fromages affinés au lait de vache, beurre, fromage frais, yaourts naturels et aux fruits, crèmes desserts, etc.
Vente sur place : mercredi de 16h à 19h ; vendredi de 13h à 19h et samedi de 10h à 19h.

RINXENT

Ferme de la Rue

Eric Fréel
4 rue des Tienforts
☎ 03 21 33 97 72
📍 La Ferme de la Rue

Viande bovine (races à viande) en caissette sur commande uniquement ; au détail (réservation vivement conseillée).
Retrait des commandes : le 1^{er} vendredi du mois de 18h à 20h ou le 1^{er} samedi du mois de 10h à 18h.
Vente de jus de pomme (fruits du verger non traités) : uniquement sur rendez-vous.

SAINT-MARTIN-CHOQUEL

L'Escargotière du Choquel

Emmanuel Brasseur
55 rue du Choquel
☎ 06 03 59 86 77
✉ eescargots@aol.com
🌐 www.lesagotiee.com

Escargots en coquilles à la bourguignonne, en croquilles au différents beurres pour l'apéritifs, terrines, etc.
Vente sur place : uniquement sur rendez-vous.

SAMER

Laurent Bodin

186 Le Fort Manoir
☎ 06 21 67 56 45 ou 06 28 62 82 32
📍 Laurent Bodin

Poules prêtes à cuire, œufs, caissette de viande (bovins et veaux) bio.
Vente sur place : sur réservation, retrait sur rendez-vous.

WIERRE-AU-BOIS

Aux Sources

Louis Planque
593 Route de Desvres
📍 Aux sources, maraîchage biologique



Maraîchage bio : légumes de saison
Commande uniquement sur <https://app.cagette.net>
Paiement lors du retrait des légumes : le vendredi de 18h à 20h.

La ferme du Val

Nicolas Routier
Hameau de Hesdres
☎ 06 07 9013 84

Viande née et élevée à la ferme, croisée Limousin - Prim'holstein.
Vente sur place : commande de caissette (15 kilos minimum). Retrait sur rendez-vous.

WIERRE-EFFROY

Ferme de La Caud

Antoine Gomel
2104 rue de Hesdres
☎ 06 81 64 07 97
📍 Ferme de La Caud



Poulets de chair bio et caissettes de viande (bœuf local).
Vente sur place : sur commande, retrait le samedi de 9h à 12h.

Fromagerie Sainte-Godeleine

Antoine et Joachim Bernard
130 rue des Coutures / route de Belle
☎ 03 21 87 00 97 ou 06 68 98 71 33
🌐 www.lesfreresbernard.fr
📍 Fromagerie Les Frères Bernard

Fabrication de neuf fromages à partir de lait issu de fermes voisines : sablé de Wissant, écume de Wimereux, fort d'Ambleteuse, etc.
Vente sur place : du lundi au samedi de 9h30 à 18h30.

La Ferm'andise

Bertrand Bonningues
Route de Belle
☎ 03 21 92 81 39 ou 06 83 46 30 88
✉ fermandise@orange.fr
🌐 www.lafermandise.com

Sorbets, crème glacée, gâteau glacé, bûche glacée, spécialités glacées.
Vente sur place : samedi de 9h à 18h ou en semaine sur rendez-vous.

L'AGNEAU BOULLONNAIS

bénéficie depuis quelques années d'une croissance des effectifs grâce à la production d'agneau de boucherie. Plus d'infos sur les moutons Boulonnais sur : www.enrx.fr (rubrique Ressources génétiques)

Dans le bocage, sont éleveurs de moutons Boulonnais et producteurs d'agneau Boulonnais :

Alexis Bernard de Wierre-Effroy,
Noël Bertrand de Wirwignes,
Anthony Cazin de Nabringhen,
Laurent Delattre de Belle-et-Houllefort,
Laurence Vasseur de Quesques,

Les points de vente :

- > Marquise : Boucherie Au petit Chef, 03 21 92 89 03.
- > Alinchnon : Boucherie INTERMARCHÉ Contact, 03 21 32 19 74.
- > Belle-et-Houllefort : Laurent Delattre (AB), 1076 route d'Houllefort, 03 21 87 36 11.
- > Quesques : Laurence Vasseur, 23 rue du Hameau, 06 62 41 37 43.
- > Samer : Maison Boucher, place du Maréchal Foch, 03 21 33 50 97.
- > Desvres : Maison Boucher, rue Dupontchel, 03 21 91 51 38
- > Nabringhen : Atelier Découpe - Anthony Cazin, 100 route de Longueville, 06 19 95 14 29.
- > Magasin de producteurs Vert de terre (p.15)



« C'est vraiment le végétal presque dans tous ses états : c'est un arbre isolé, un ensemble d'arbres qui peut constituer un verger ou un alignement d'arbres. C'est une haie, ce sont les arbres têtards, un bosquet, un bois, une forêt... C'est une palette inouïe de végétaux » (un habitant de Bournonville)



« Je suis née dans la haie donc quand on en arrache une, ça me fait un peu mal au cœur » (une habitante du cœur de bocage)

WIRWIGNES

La ferme de la Lombarderie

805, route de la Lombarderie
☎ 07 78 21 15 73

Self-cueillette : fraises

Période d'ouverture : selon la maturité des fruits de fin mai à fin août. En mai et juin, mercredi et samedi de 9h à 12h. Ainsi que les mercredis et samedis matin en juillet et août suivant la production.

Possibilité d'acheter des jus à base de pommes ; ainsi que des caissettes de viande, sur réservation par SMS au 06 64 54 37 51.

La ferme du Petit Quenneval

Sabine Geneste
1656 route de Desvres
☎ 09 72 43 05 81 ou 06 19 98 57 01
🌐 www.lafermedupetitquenneval.fr

Fromages de chèvre : frais, blanc fouetté, pour apéritif, etc.

Vente sur place : mercredi et samedi de 10h à 12h et de 16h à 19h, de mars à décembre. Possibilité d'assister à la traite des chèvres à 17h les mercredis et samedis.

QU'ON L'APPELLE TARTE AU PAPIN, tarte au libouli, tarte à gros bords, tarte aux pruneaux ou tarte de campagne, c'est une douceur à (re)découvrir absolument !

BOURNONVILLE

Les Secrets de la ferme Bertin

75 route de Menneville
☎ 03 21 33 33 59 ou 06 75 33 61 40
👤 Amandine Bertin

Tarte au papin, aux fruits, brioches, pizzas et quiches.

Vente sur place : vendredi et samedi de 9h à 18h. En semaine sur réservation.

WIRWIGNES

Chez Mémère Harlé

Aurélié et Steeve Rault
9 route de Desvres
☎ 03 21 87 34 87
✉ memere-harle@wanadoo.fr



Tartes au papin, brioches et pizzas cuites au feu de bois, pain d'épice, etc.

Vente sur place : vendredi et samedi de 10h à 20h30, dimanche de 10h à 17h.

Il est vivement conseillé de commander par téléphone au préalable.



© ferme du petit Quenneval

MAGASIN COLLECTIF

Vert de terre

175 route de Desvres (cours Ets Paul Mausner)
☎ 09 53 32 49 48
🌐 www.vert-de-terre.com
📍 Vert de Terre



Produits fermiers issus : fruits, légumes, viandes, laitages, fromages, pains, etc.
Vente sur place : mercredi de 14h30 à 19h, jeudi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h, samedi de 9h à 18h.

ILS SONT CHEZ VERT DE TERRE

La ferme du Coin

Sandrine et Vincent Lacheret
Tarte au papin, brioches, viande de porc.

La ferme d'Emilie Dulot

Emilie Dulot
Viande de bœuf.

La ferme de Marjolaine

Marjolaine Quéту
Farine, pains, brioches, tartes salées et sucrées, pâtes, biscuits sucrés et apéritifs, viande de race limousine.

La ferme du mont Dauphin

Caroline et Thierry Cazin
Volailles et découpes de volailles.

Delphine et Jérôme louchet

Légumes bio de saison.

Gaec des Tuileries

Pierre Martel
Volailles.

La Ferme du Blaisel

Bertrand Noël
Agneau boulonnais

La ferme des Croisettes

Isabelle Lecomte
Gaufres sèches et fourrées, lait.

La ferme de la Lombarderie

Christophe et Patrice Leleu
Fraises, bœuf et jus de pomme.

La ferme de Philippe Compiègne

Philippe Compiègne
Fromages de vache.

LES MARCHÉS

CONDETTE : mercredi matin ; vendredi de 14h à 18h ; dimanche matin. Sous la halle, square Pierre et Marie Curie.

CONTEVILLE : vendredi de 16h à 19h « Le marché du bocage ». Sur la place.

DESVRES : mardi matin. Sur la grand-place.

MARQUISE : jeudi matin. Sur la place de la mairie.
SAMER : lundi matin. Sur la place.

Retrouvez également les producteurs des Caps et Marais d'Opale sur les marchés d'Ardrès (jeudi matin), Boulogne-sur-Mer (mercredi et samedi matin, place Dalton), Equhien-Plage (vendredi après-midi), Guînes (vendredi matin), Hardelot (mercredi matin), Le Portel (mardi matin), Licques (lundi matin), Outreau (jeudi matin), Saint-Martin-Boulogne (jeudi matin), Wimereux (mardi matin), Wissant (mercredi matin).

PLATEFORME INTERNET

www.ouacheterlocal.fr

Découvrez tous les producteurs locaux pratiquant la vente directe dans les Hauts-de-France.



Ce guide se veut le plus exhaustif possible. Néanmoins si vous constatez un oubli, partagez avec nous vos bonnes adresses pour manger local en écrivant à : info@parc-opale.fr

UN PLAN DE PAYSAGE POUR L'AVENIR DU BOCAGE BOULONNAIS

Le bocage boulonnais offre un magnifique paysage vallonné formé de prairies entourées de haies. Il est ceinturé par des coteaux calcaires en forme de fer à cheval ouvert sur la mer.

Façonné par l'Homme depuis le Moyen Âge, le bocage boulonnais est un paysage agricole. C'est un territoire habité avec des villes et villages, des activités artisanales et industrielles, un héritage culturel, des espaces de nature et un patrimoine bâti. Territoire attractif, ce paysage évolue beaucoup et par endroits se dégrade.

Pour le préserver, des habitants, des associations, des acteurs socio-professionnels dont les agriculteurs, des techniciens, des élus s'investissent dans le Plan de paysage du bocage boulonnais.

LE PLAN DE PAYSAGE DU BOCAGE BOULONNAIS : UN PROJET COLLECTIF

Lauréat 2017 de l'appel à projet national « Plan de paysage », le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale réalise un plan de paysage du bocage boulonnais. Les objectifs sont de renforcer l'attractivité du bocage et de faire connaître ce paysage.

Le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale a fait le choix de s'appuyer sur les ressources du bocage et de faire du plan de paysage du bocage boulonnais un projet collectif. En parallèle à la rédaction du plan de paysage, des actions concrètes sont menées afin que le projet soit actif et vivant.



Le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale est une création de la Région Hauts-de-France avec la coopération du Département du Pas-de-Calais, et la participation de l'État, des organismes consulaires, des intercommunalités et des communes adhérentes.



BP 22 – 62142 Le Wast
Tél. 03 21 87 90 90
info@parc-opale.fr
www.parc-opale.fr
Facebook : ParcOpale



Parc
naturel
régional
des Caps et
Marais d'Opale