

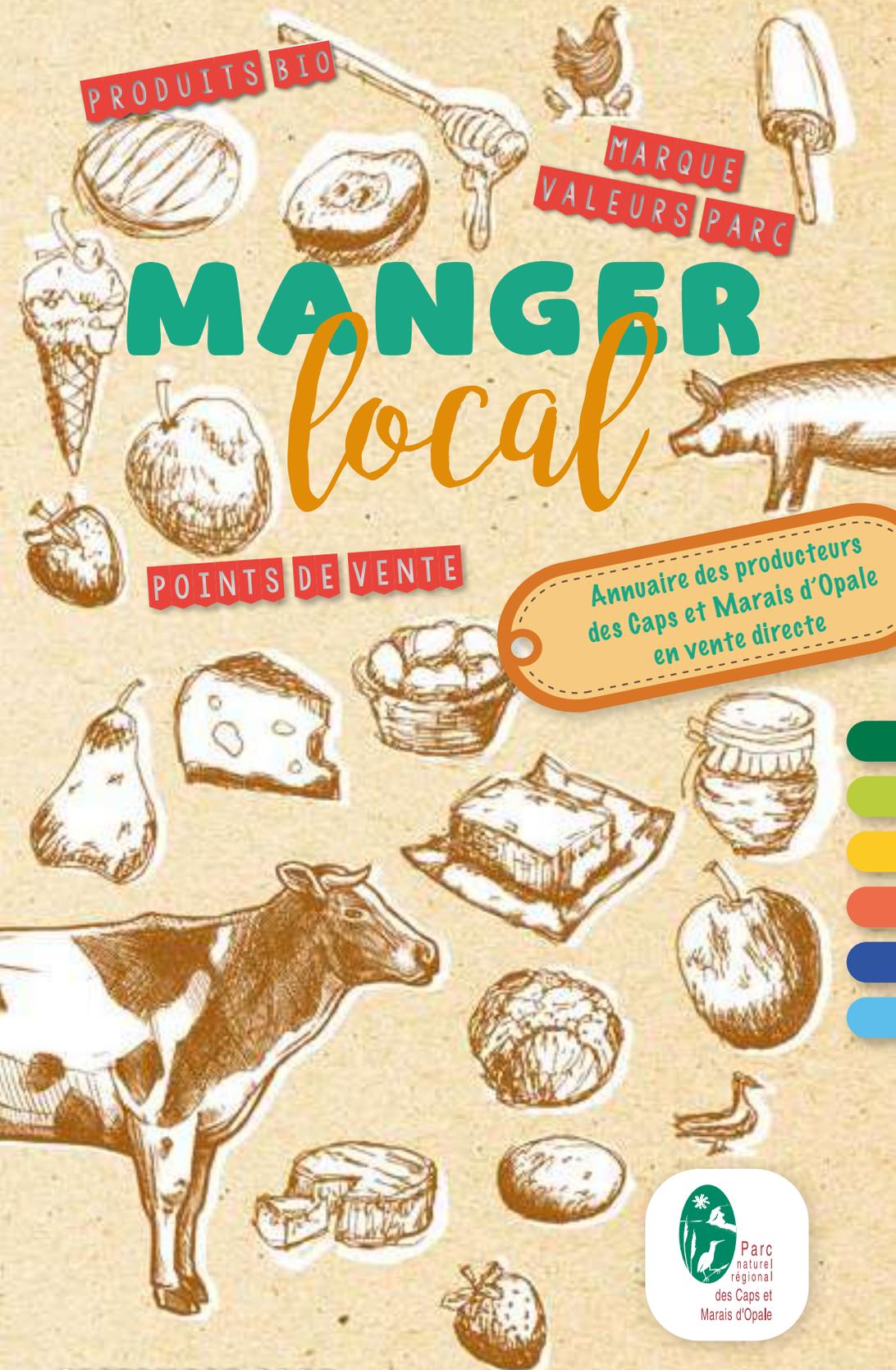
PRODUITS BIO

MARQUE  
VALEURS PARC

# MANGER local

POINTS DE VENTE

Annuaire des producteurs  
des Caps et Marais d'Opale  
en vente directe



**AUTOUR DE  
MARQUISE ET  
WISSANT**  
pages 32 à 37

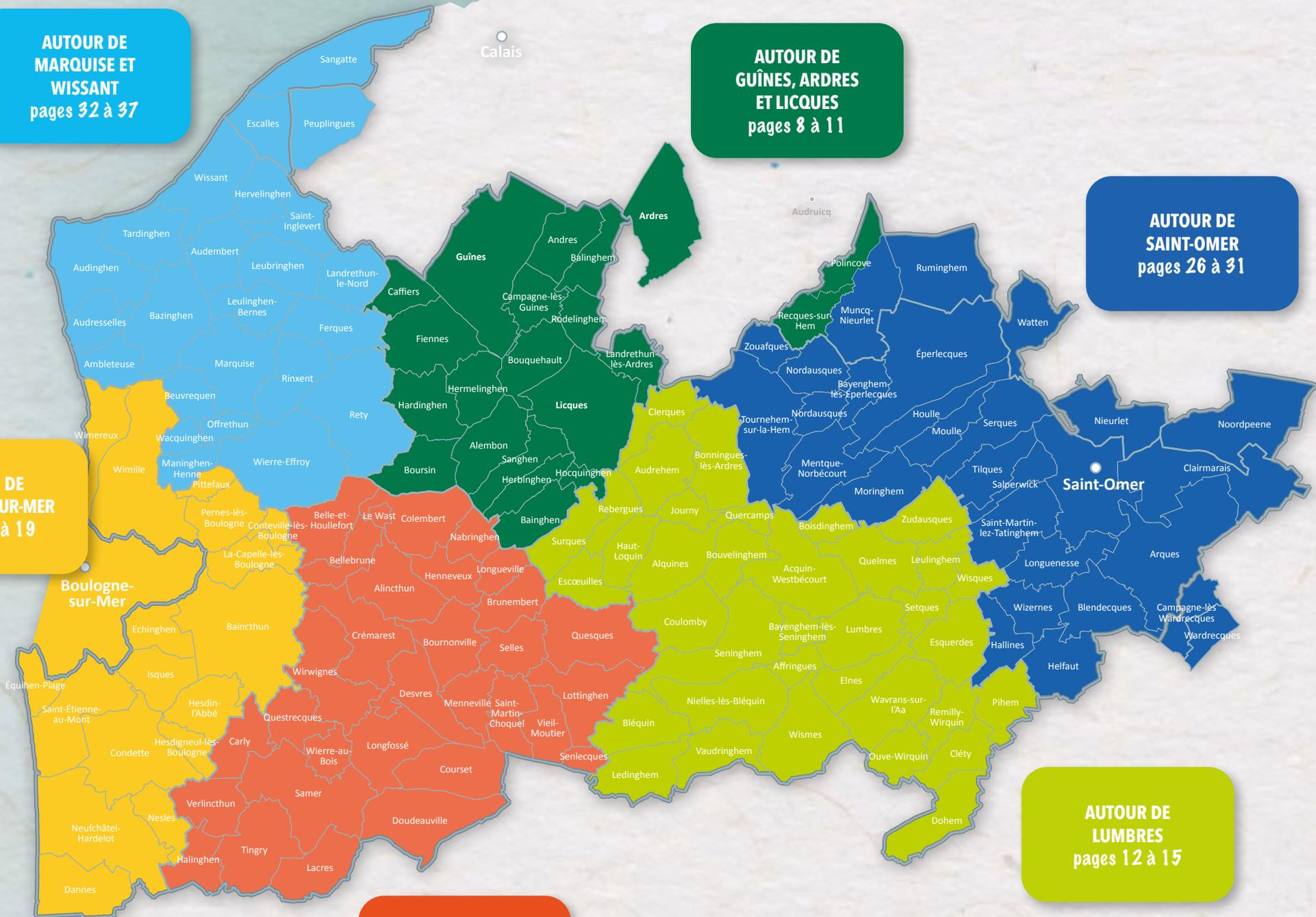
**AUTOUR DE  
GUÎNES, ARDRES  
ET LICQUES**  
pages 8 à 11

**AUTOUR DE  
SAINT-OMER**  
pages 26 à 31

**AUTOUR DE  
BOULOGNE-SUR-MER**  
pages 16 à 19

**AUTOUR DE  
LUMBRES**  
pages 12 à 15

**AUTOUR DE  
DESVRES ET SAMER**  
pages 20 à 25



— Territoire du Parc

# PARTEZ À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS

## Qui sont les producteurs présents dans ce guide ?

Ce guide des producteurs locaux a pour objectif de lister les producteurs et artisans du territoire du Parc naturel des Caps et Marais d'Opale qui commercialisent leurs produits en vente directe, que ce soit à la ferme, sur les marchés, sur internet ou via un magasin de producteurs.

Les producteurs qui figurent dans ce guide :

- Ont donné leur accord pour y être mentionnés,
- Commercialisent leurs produits en vente directe,
- Ont leur exploitation implantée sur le territoire du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale.

Afin de promouvoir la filière et de préserver la race locale, les boucheries du Parc naturel régional qui proposent de l'agneau boulonnais à la vente ont également été ajoutées, lorsqu'elles le souhaitaient.

De même, parce qu'il s'agit d'une spécificité du territoire et d'une technique ancestrale à valoriser, les boulangeries du territoire qui proposent du pain cuit au feu de bois sont également mentionnées. Des brasserie artisanales sont également répertoriées dans ce guide.

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](mailto:info@parc-opale.fr).



Manger local et de qualité. Pour beaucoup d'entre nous, c'est devenu une évidence. Notre territoire l'a bien compris. Du littoral à l'Audomarois, de nombreuses collectivités se sont engagées dans des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Les enjeux sont nombreux : développement d'une économie locale non délocalisable, soutien du monde agricole, préservation de nos paysages et bien entendu sécurité et qualité alimentaire.

C'est pourquoi, depuis toujours le Parc naturel régional soutient les démarches de vente directe et la création de circuits courts entre les producteurs et les consommateurs. Ce guide, édité pour la première fois en 2021, a été mis à jour dans ce but : permettre à tous les habitants des Caps et Marais d'Opale d'avoir accès à une alimentation de qualité et issue du terroir.

**Sophie WAROT-LEMAIRE**  
Conseillère départementale  
Présidente du Parc  
naturel régional  
des Caps et Marais d'Opale



LES PRODUITS

## Les labels, marques et réseaux qui figurent dans ce guide



### Marque Valeurs Parc

Marque commune à tous les parcs naturels régionaux de France. Elle garantit que le produit a été élaboré dans le respect de l'environnement, du savoir-faire des artisans locaux et dans le développement d'une économie locale et durable.



### AB (Agriculture biologique)

Garantit un mode de production sans produit chimique, respectueux de l'environnement et du bien-être des animaux.



### Label Rouge

Garantit la qualité supérieure d'un produit, résultat d'exigences sévères et contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit.



### IGP (Indication géographique protégée)

Garantit l'authenticité d'un produit, sa qualité, son origine et protège sa dénomination. Elle se fonde sur la réputation et l'histoire d'un produit et n'autorise qu'une zone d'élaboration délimitée.



### Bienvenue à la ferme

Réseaux d'agriculteurs qui proposent un accueil sur place pour une découverte de leur métier et de leurs produits.



### Charte qualité

Label de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat qui encourage les entreprises volontaires à améliorer sans cesse la qualité de leurs services et de leurs produits.



### Terroirs Hauts-de-France

Marque de soutien aux producteurs, agriculteurs, artisans et PME afin de valoriser les produits de la région Hauts-de-France.



### Artisans en Or

Marque de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France qui valorise les savoir-faire de l'artisanat des métiers de bouche. Les Artisans en Or s'engagent à respecter un cahier des charges rigoureux avec 80 % minimum de fabrication maison.



### Saveurs en Or

Marque collective qui valorise les produits fabriqués en région Hauts-de-France.



### EPV (Entreprise du patrimoine vivant)

Label décerné par l'État qui distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.



### Qualité commerce

Label décerné par la Chambre de commerce et d'industrie qui récompense la qualité de l'accueil, la relation clients, l'accessibilité des lieux et les aspects sanitaires.



### Gelée royale française

Label qui garantit une gelée royale de très haute qualité produite en France.



### Le Savoir Vert

Association à but pédagogique afin de sensibiliser les enfants au monde de l'agriculture.

# L'AGRICULTURE DURABLE ET LES SAVOIR-FAIRE LOCAUX

**Bien manger, c'est avant tout savoir d'où viennent nos aliments et comment ils ont été produits. Et si cela passait par une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et gage de qualité pour le consommateur et le territoire ?**

## L'élevage pour le maintien des prairies

En plus d'être un atout pour le paysage, les prairies sont essentielles à la biodiversité. En effet, de nombreuses espèces de plantes, d'insectes et indirectement d'oiseaux ont besoin de ces milieux ouverts pour leur survie. En outre, grâce à son réseau racinaire dense et présent sur plusieurs années, la prairie protège les sols contre l'érosion et le ruissellement.

Pour entretenir une prairie, le pâturage reste la méthode la plus efficace et la moins coûteuse. En pâturant, les animaux entretiennent ces espaces sans que nous ayons besoin de machines. Ils limitent la pousse de végétaux qui refermeraient ces milieux naturels. Par ailleurs, leurs déjections vont amender le sol, nourrir les plantes qui y poussent ainsi que tout l'écosystème qui vit sous terre (vers de terre, champignons, bactéries...). Et enfin, étant herbivores, les animaux valorisent l'herbe en la transformant en lait et en viande, utiles pour notre alimentation.

Pour protéger nos paysages et la biodiversité et préserver une agriculture de qualité, le Parc naturel régional accompagne les éleveurs des Caps et Marais d'Opale qui souhaitent maintenir des pratiques d'élevage à l'herbe.

## L'agriculture bio en Caps et Marais d'Opale

Depuis 2012, le Parc naturel régional accompagne les agriculteurs bio et en conversion vers l'agriculture biologique. Les produits bio prennent une place de plus en plus importante dans nos assiettes, car préservés des pesticides et des engrais, et garants d'une agriculture qui préserve la qualité des sols et de l'eau. En Caps et Marais d'Opale, en dix ans, le nombre d'agriculteurs et agricultrices en bio a triplé. En 2025, on dénombrait 70 agriculteurs.trices certifié.e.s ou en conversion, dont 18 fermes en production de lait de vache, 7 en viande bovine, et 25 en maraîchage pour une surface agricole de près de 3 000 hectares. Cette expansion de l'agriculture biologique a connu un coup de frein important de 2023 à 2025 en raison d'une conjoncture peu favorable. Néanmoins, certains territoires comptent de nombreuses terres cultivées en bio, à l'instar de la Terre des Deux Caps. Cette communauté de communes du littoral compte plus de 7 % des terres agricoles en bio et une commune (Ambleteuse) labellisée Territoire bio engagé.

## Un territoire engagé vers l'alimentation durable !

Créés par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, les Projets alimentaires territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires. Ils répondent à deux enjeux principaux : le « bien manger » et le « bien produire »

Les PAT visent ainsi à (re)créer du lien entre l'ensemble de la chaîne alimentaire locale : agriculteurs, collectivités, entreprises agroalimentaires, artisans, consommateurs etc.

En 2020, les élus du Parc ont décidé de signer le plaidoyer « Les Parcs naturels régionaux, territoires d'alimentation responsable et durable » et ainsi d'engager les Caps et Marais d'Opale vers des PAT locaux ambitieux. Ce sont les intercommunalités qui portent ces projets (communautés de communes et communautés d'agglomération).

En 2025, sur les dix intercommunalités du territoire, huit sont engagées dans un PAT sur le Parc :

- o La Communauté de communes de la Région d'Audruicq (premier PAT labellisé sur le Parc !),
- o la Communauté d'agglomération du Pays de Saint-Omer,
- o Cœur de Flandres Agglo,
- o la Communauté de communes des Hauts de Flandres,
- o la Communauté d'agglomération Grand Calais Terres et Mer,
- o la Communauté de communes du Pays d'Opale,
- o la Communauté d'agglomération du Boulonnais,
- o la Communauté de communes Desvres Samer.

## La marque Valeurs Parc

Valorisée au niveau national, Valeurs Parc est une marque collective à tous les parcs naturels régionaux de France. Elle met en lumière les producteurs locaux, les artisans, les hébergeurs et restaurateurs engagés dans une démarche durable de protection du patrimoine commun.

Le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale s'est engagé activement dans le développement de cette marque nationale portée par la Fédération des Parcs naturels régionaux de France.

Consommer des produits et services marqués Valeurs Parc, c'est avoir la certitude de promouvoir une activité issue :

- o du territoire du Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale,
- o d'une entreprise qui cherche à réduire l'impact de son activité sur l'environnement,
- o d'une entreprise qui participe à l'économie locale en choisissant de travailler avec des fournisseurs locaux.

En Caps et Marais d'Opale différents produits portent le logo de la marque Valeurs Parc :

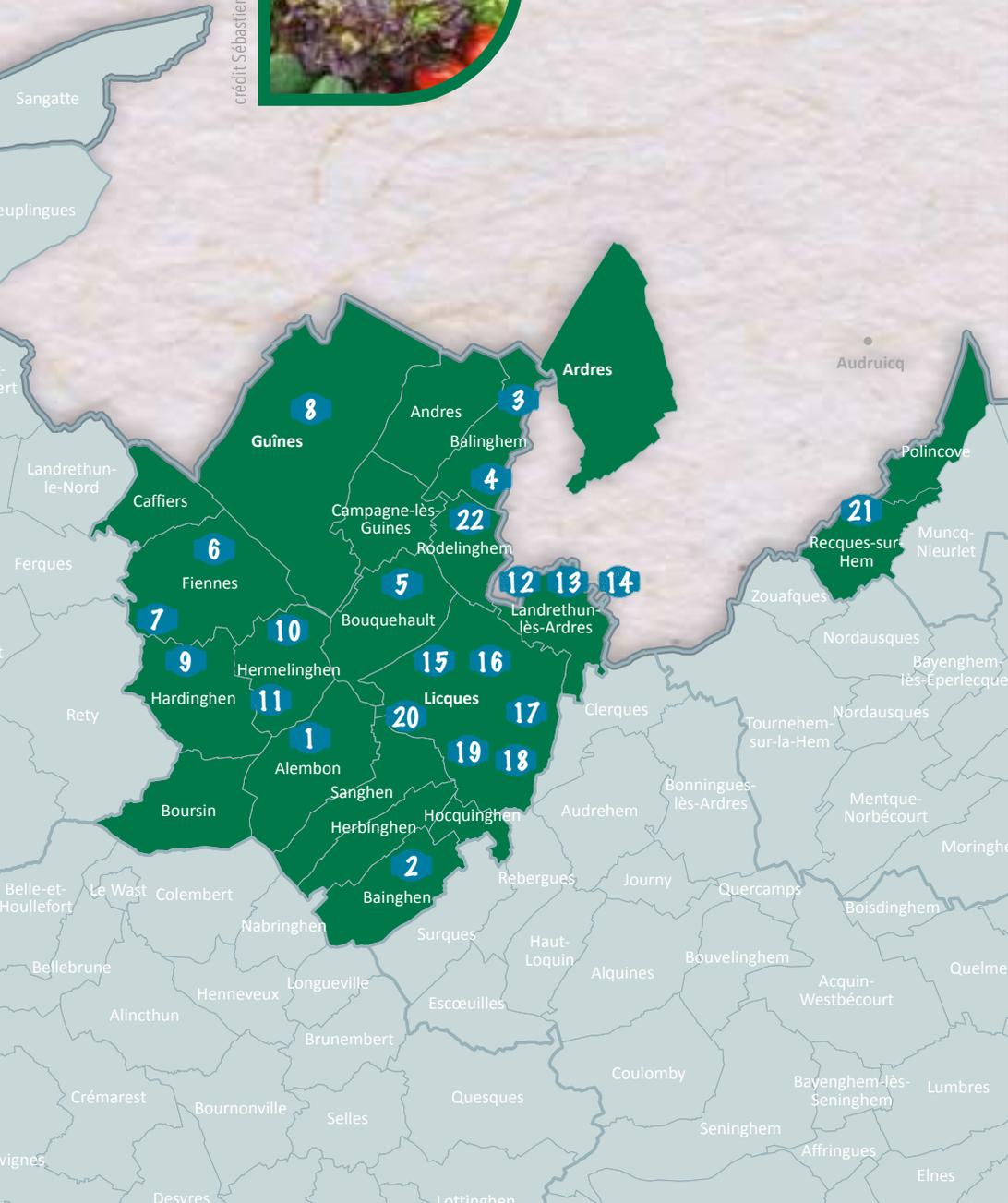
- o la carotte de Tilques,
- o le miel,
- o le fromage
- o la viande bovine issue de l'élevage à l'herbe (depuis 2024).

# AUTOUR DE GUÎNES, ARDRES ET LICQUES

crédit Sébastien Jarry



crédit Olivier Leclerc



## ALEMBON

### 1 DANIEL DEVIN

49 rue d'Amont  
03 21 97 26 67 - 06 12 98 33 43  
daniel.devin@yahoo.fr

Miel, pollen, pain d'épices

- ▷ Vente sur place sur réservation
- ▷ Commandes possible par téléphone, mail et SMS - sur rdv



## BOUQUEHAULT

### 5 LE RUCHER DU BOIS

Laurent CLABAUX  
Maison Forestière Lieu-dit le Bois  
06 80 47 65 61  
laurent.clabaux97@gmail.com

Miel de printemps, miel d'érable sycomore, miel de ronce, miel de châtaigner.

- ▷ Vente sur place



## BAINGHEN

### 2 LA FERME DU BOQUET

Aurélié PRUVOST et Franck HEMBERT  
20 impasse de la Biette  
03 21 30 52 59 - 06 10 59 08 47  
franck.hembert@orange.fr

Légumes, confitures

- ▷ Vente sur place uniquement sur réservation
- ▷ Marchés du Touquet : le samedi matin toute l'année, lundi, jeudi et samedi en juillet et août
- ▷ Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook



## FIENNES

### 6 PRIMA KULTUR

Nathan ORLOF  
70 chemin Blanc  
03 21 34 31 38

contact@primakultur.fr

Légumes de saison, coulis, soupes, confitures, sirop de fruits, limonade

- ▷ Vente au magasin du Mont de Fiennes le mercredi de 14h30 à 19h30, le vendredi de 16h à 19h30 et le samedi de 9h à 13h. ▷ Commande possible par SMS, téléphone ▷ Distributeur de légumes à Hardinghen (1 ter, rue du Point du Jour)



## BALINGHEM

### 3 LE JARDIN DES NOIRES TERRES

Camille et Constanza DEZECACHE  
704 rue du contre-halage  
06 41 15 22 73

lejardindesnoiresterres@ecomail.fr

Légumes de saison

- ▷ Vente sur place. ▷ Livraison de paniers sur commande le mercredi après-midi dans le triangle Ardres - Boulogne - Calais ▷ Les lieux de vente : Marché d'Ardres le jeudi matin / Marchés de Calais (place Crèvecœur - St-Pierre) le samedi matin et marché du Channel à Calais le dernier samedi du mois
- ▷ Commande par mail (conseillée) ou SMS, téléphone, Facebook et Instagram
- 👍 Une très belle gamme de soupes variées et colorées, tout au long de l'année.



### 7 BRASSERIE La RISQUETTE

Edouard LELEU  
850 chemin de la Croix  
06 07 26 24 60

brasserialarisquette@orange.com

Bières blonde, blanche, ambrée, triple, quadruple.

- ▷ Boutique ouverte le mercredi de 14h à 19h



## GUÎNES

### 8 F.O.O.P.

Loïc LAVOYE  
1341, chemin du 2e Banc  
07 89 58 69 52

food.microferme@gmail.com

- ▷ Vente sur le marché de Guînes le vendredi matin
- ▷ Légumes de saison.



### 4 LA FERME DE LA GRANDE PORTE

Marie DACQUIN - VANDENBRIEL  
718 rue du Camp du Drap d'or  
03 21 82 28 06 - 06 11 24 71 65

marie.dacquin@orange.fr

Lait de brebis, lait de vache, beurre, crème, fromages, yaourt nature, fromage blanc, crèmes desserts, tartes à gros bord

- ▷ Vente au magasin le samedi de 10h à 13h
- ▷ Marchés d'Audruicq le vendredi soir en été, Wissant le vendredi soir et Ardres ▷ Vente au goût de la ferme à Calais ▷ Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook
- 👍 Race bovine : rouge flamande



## HARDINGHEN

### 9 CHEVRERIE DE LA SLACK

Yoan et Pauline Betaz  
12 route de Boursin.  
06 26 78 25 77

chevriedelaslack@gmail.com

Fromages de chèvre : crottins frais (nature, aromatisés) cendré et affiné, Galet de la Slack (demi affiné), Cœur (affiné). Fromage blanc. Savons au lait de chèvre.

- ▷ Vente à la boutique de la ferme, le samedi matin de 9h à 13h ou en semaine sur RDV.



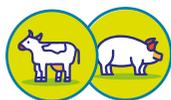
## HERMELINGHEN

### 10 LA FERME DU BOUT DU BREUIL

Guillaume et Hélène FOUBLE  
910 route d'Hardinghen  
lafermeduboutdubreuil@gmail.com  
www.fermeduboutdubreuil.com

**Bœuf et veau Bio, pommes de terre, œufs Bio, fruits et légumes, produits locaux (production de blés anciens Bio), porcs élevés sur paille et nourris avec céréales sans OGM et à l'ancienne, jambon sans sel nitré.**

- 👉 Vente sur place le vendredi de 14h30 à 19h30 et le samedi de 9h30 à 13h
- 👉 Commande par téléphone, SMS, mail, Instagram et facebook
- 👉 Viande sur commande sur réservation au détail en colis
- 👉 Race bovine : Limousine



### 11 LES JARDINS DU VENTU

David Blanpain  
145, route du Ventu  
06 47 60 59 23  
lesjardinsduventu@yahoo.com

**Légumes de saisons dont des variétés anciennes, soupes.**

- 👉 Paniers à l'AMAP des Guénels
- 👉 Marchés : Boulogne-sur-mer (Place Dalton) le samedi matin, Marché des Bio-Prés le premier samedi du mois (d'avril à septembre) à Wierre Effroy
- 👉 Vente de paniers sur www.cagette.net



## LANDRETHUN-LEZ-ARDRES

### 12 LA FERME DES FRAISIERS

Denis HEMBERT  
127, rue de l'Église  
03 21 35 46 60

**Fraises, produits laitiers, œufs, confitures, plats cuisinés, paniers garnis, petits gâteaux.**

- 👉 Vente sur place tous les jours de mai à août de 10h à 18h30
- 👉 Distributeur automatique
- 👉 Commande par téléphone et sur Facebook



### 13 FRAISES D'ANTAN

Guillaume SPECQ  
2126, route du Val  
06 09 32 59 77

**Fraises de pleine terre, framboises, fruits rouges, tomates**

- 👉 Vente sur place du lundi au dimanche de 14h à 20h
- 👉 Marchés de Wimereux, d'Audruicq et de Saint-Omer
- 👉 Commande par téléphone, SMS et Facebook



### 14 LES FESTINS DE JULIEN

Julien MAGNIEZ  
322, rue du fresne  
06 19 93 74 92  
julien.lesfestinsdejulien@gmail.com  
lesfestinsdejulien.fr

**Paniers de légumes, fruits rouges, fleurs bio et fruits du verger et de la vigne.**

- 👉 Vente à la ferme sous forme de paniers (sur abonnement)



## LICQUES

### 15 BRASSERIE DES 3 PAYS

Gaëtan LEFRANCOIS  
499, rue A et G Parmentier  
06 18 87 98 25

**Brasserie artisanale, proposant la consigne, houblon cultivé sur place. Triple, blonde Neipa, Porter, camomille, Basilic.**

- 👉 Vente sur place uniquement sur commande
- 👉 Livraison possible dans un rayon de 30 km.



### 16 LICQUES VOLAILLES

Julien et Carine SAINT-MAXENT  
777 rue de l'Abbé-Pruvost  
03 21 35 80 03  
contact@licques-volailles.com  
www.licques-volailles.fr

**Volailles, verrines, charcuterie de volaille, panés de volaille, cordons bleus, nuggets, aiguillettes panées et ailes rôties**

- 👉 Vente sur place du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 17h et le samedi de 8h à 12h
- 👉 Commande par téléphone et mail
- 👉 Possibilité de visite le matin (élevage, abattoir et conditionnement) sur réservation



### 17 LE JARDIN ROMANESCO

Marion MEURISSE  
137, rue du Bourg  
06 76 61 89 90  
meurisse.licques@icloud.com

**Légumes de saison. Bière artisanale à base de houblon bio provenant de la ferme.**

- 👉 Commande par téléphone, mail et via cagette.net. Retrait sur place le lundi de 17h30 à 21h et le samedi de 10h à 15h



### 18 EARL de LINCQUES

Olivier DELZOIDE  
545 rue Armand-Leroy  
03 21 35 98 76 ou 06 26 20 52 15 (le soir)  
delzoide.olivier@wanadoo.fr

**Asperges**

- 👉 Vente sur place en période de saison (avril-mai) le vendredi matin, de 9h à 12h et le samedi de 9h à 12h
- 👉 Commandes par téléphone, SMS



### 19 LE COCHON LICQUOIS

Christophe LELEU  
1578, rue de Courtebourne  
06 24 76 12 56 ou 06 51 13 92 32

**Viande de porc, volaille et charcuteries**

- Vente à la ferme de 9h à 12h, de 15h à 18h, le samedi de 9h à 12h
- 👉 Cochon sur paille et fabrication de l'aliment à la ferme



### 20 LE RUCHER DES MILLEMONTS

Sylvie HENNUYER  
15, rue Antoine de Lumbres  
06 86 67 58 40  
lerucherdesmillemonts@sfr.fr

**Miel toutes fleurs (tilleul, châtaignier, acacia), pollen frais, gelée royale, cire d'abeille. Essaims et reines**

- 👉 Vente au café « Au Chaudron Licquois » et sur place le samedi matin de 9h à 12h. Commande par téléphone, SMS (conseillé), mail et Facebook



## RECQUES-SUR-HEM

### 21 LA CUEILLETTE DE RECQUES-SUR-HEM

Sophie FLAHAUT  
Rue du Plouy  
06 32 40 86 88  
cueillettederecques@gmail.com

**Fraises, framboises, légumes de saison, pommes de terre, céréales**

- 👉 Distributeur automatique
- 👉 Commande par mail (retrait au magasin ou dans le distributeur automatique via l'envoi d'un code)



## RODELINGHEM

### 22 KARINE ET BERNARD BOUCLET

367 rue des Croisettes  
b.k.bouclet@orange.fr

**Œufs, légumes, pommes de terre, yaourts, beurre, cresson, fraises, pommes**

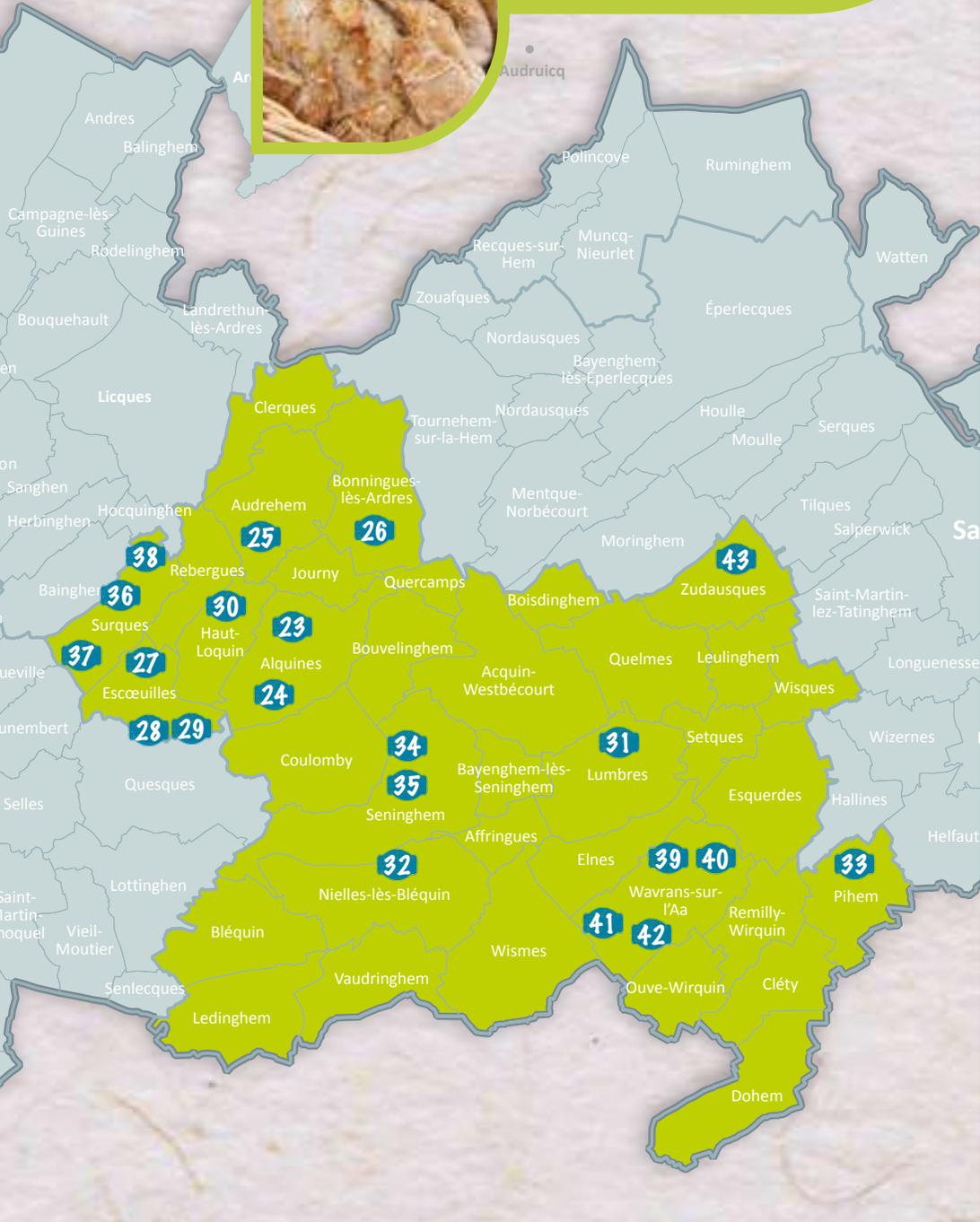
- 👉 Distributeur automatique



### VALORISEZ LES RACINES ET LES FANES !

En séchant, les fanes des carottes ou encore des radis vont déshydrater les légumes et accélérer leur décomposition. Les couper permet donc de diminuer la perte d'humidité pour augmenter leur période de conservation. Et ne les jetez pas ! Les fanes de nombreux légumes sont comestibles : pesto aux fanes de fenouil, velouté aux fanes de radis, galette aux fanes de carottes, laissez libre cours à votre imagination !

# AUTOUR DE LUMBRES



crédit Sébastien Jarry

## ALQUINES

### 23 LA FERME DU MONT VERT

Jean-François CROQUELOIS

2 rue du buisson  
03 21 39 60 05 - 06 86 94 62 99  
croqueois.pere.et.fils@orange.fr

Viande de bœufs élevés à l'herbe, viande de cerfs élevés en espace boisé, terrines et confits de cerfs, lait. Viande de biches dès la mi-décembre, sur réservation.

☞ Vente sur place du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ☞ Commande par téléphone et mail.

👉 Race bovine : Normande



### 24 BOULANGERIE D'ALQUINES

Jean-Charles TESTART

6 rue Rocourt  
03 21 39 70 61

Pain cuit au feu de bois et brioches

☞ Vente sur place du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h sauf le dimanche (uniquement le matin). ☞ Marchés de Saint-Omer, d'Arques et de Calais ☞ Commande par téléphone et SMS



## AUDREHEM

### 25 LA FERME DE LA MOTTE

Nicolas COCQUEMPT

245 Impasse de la Motte  
06 19 14 70 40

nicolas.coquempot@gmail.com

Beurre, yaourts brassés aux fruits, crème fraîche, fromage blanc, crème dessert, lait et lait battu

☞ Vente sur place le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 16h à 19h ☞ Marchés d'Audruicq et d'Ardes ☞ Commande par téléphone, SMS et Facebook - Réservation conseillée

👉 Race bovine : Prim'Holstein



## BONNINGUES-LES-ARDRES

### 26 FERME VALLÉE DE LA HEM

Jean-Yves et Jean-Baptiste BOURBIAUX

72 rue de Brêmes  
03 21 82 21 02 - 06 73 10 30 57  
ferme.vallee.hem@orange.fr

Viande bovine, viande de porc, volaille, charcuterie et plats cuisinés

☞ Vente sur place le mercredi de 14h30 à 19h et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ☞ Marchés d'Audruicq, de Saint-Omer, d'Ardes ☞ Magasin Au goût de la ferme ☞ Commande par téléphone, SMS et Facebook



## ESCOEUILLES

### 27 SCEA FERME DES PEUPLIERS

Christophe et Louis DUSAUTOIR

Ancienne route nationale 42 Harlettes  
03 21 38 06 63 - 06 40 59 96 56

christophe.dusautoir62@gmail.com

Porcs élevés sur paille à l'ancienne, volailles (poulets cous-nus), charcuterie, jambon, pâté, saucisson sec et conserves.

☞ Vente sur place ☞ Marchés de Boulogne-sur-Mer, de Wimereux, de Wissant, de Condette, du Touquet ☞ Livraison à domicile du Touquet à Wissant ☞ Au magasin Natur'Paysan ☞ Commande par téléphone, SMS et mail

👉 Race bovine : LIMOUSINE



### 28 LA BOULANGERIE D'ESCOEUILLES

Bruno CATEZ

6 rue de l'Église

03 21 32 34 65

Pains cuits au feu de bois et pains spéciaux, brioches, tartes

de campagne, croissants au jambon, pizzas, flammekueches, potées cuites au feu de bois avec des produits locaux

☞ Vente sur place du mardi au samedi de 7h30 à 19h30 et le dimanche de 7h30 à 13h ☞ Magasin Natur'Paysan et à l'estaminet randonnée Le Caraquet à Harlettes ☞ Commande par téléphone

👉 Organisation de visites pour les scolaires



### 29 BRASSERIE DU FUNQUET

Aurélien FONTAINE

19 rue de la Tirée

06 30 35 06 03

brasseriechefunquet@laposte.net

Bières artisanales blondes, légères, triples et rouges, vinaigres de bière gastronomiques.

☞ Vente sur place le vendredi de 10h à 18h et le samedi de 14h à 18h. Reste de la semaine : sur réservation (retraits de commandes).

☞ Livraison à proximité d'Escoeuilles, de Surques et de Licques ☞ Commandes par téléphone, SMS, mail et Facebook

👉 Possibilité de visites sur réservation d'une durée de 45min



## HAUT-LOQUIN

### 30 LE BAS-LOQUIN

Vinciane et Benoît Dusautoir  
38 rue du Bas Loquin  
06 08 48 47 36

Yaourts natures ou aromatisés, skyr, beurre doux ou demi-sel bio. etc.

Marchés de Wissant le mercredi matin, et vendredi soir en période estivale, de Saint-Omer le samedi matin sauf le premier samedi du mois au marché de la Ferme des Bio près à Wierre-Effroy.



## LUMBRES

### 31 PAINS et CIE

2 rue Francois Cousin  
03 21 39 61 36

Pain cuit au feu de bois, brioches à l'ancienne, pâtisseries, tartes au papin.

Vente sur place le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 6h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Le samedi et dimanche de 6h30 à 12h30  
Dépôt Au petit Potager à Ouve-Wirquin  
Commande par téléphone



## NIELLES-LES-BLÉQUIN

### 32 AU JARDIN NIELLOIS

Gauthier LEDUC  
37 rue Bernard Chochoy  
06 70 56,85 22  
gauthierleduc@hotmail.fr

Légumes de saison.

Distributeur automatique sur place et à Lumbres (à côté de la maison médicale)  
Magasin Vert de terre  
Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook  
Variétés de tomates anciennes.



## PIHEM

### 33 LA GRANGE AUX SAVEURS

Christophe BLONDEL  
35 bis, route de Théroutanne  
03 21 32 31 53  
06 88 10 46 99

www.lagrangeauxsaveurs.fr

Canards gras, magrets, terrines, rillettes, confits, foie gras de canard

Vente sur place le vendredi de 14h à 19h, le samedi de 9h à 12h  
Commande par téléphone, SMS et Facebook



## SENINGHEM

### 34 LES DÉLICES DE LÉA

2, impasse du blanc Guénon  
03 21 38 05 92

Tartes, pizzas et desserts

Vente sur place sur réservation et rendez-vous  
Retrait des commandes de 17h30 à 19h  
Commande sur Facebook et téléphone  
Organisation de journées découverte pour grand public et scolaire



### 35 FERME BIO DU HAMET

Sophie ESNAULT  
17, rue du Hamet  
06 18 44 09 94

sesnault3@gmail.com

Légumes de saison, champignons bruns de Paris, œufs

Vente sur place et sur réservation les vendredis de 17h30 à 18h30  
Commande possible.  
Marché de Saint Omer le samedi matin



## SURQUES

### 36 LA FERME DU PAILLARD

Amélie et Rémi CAZIN et Alexandre Dégardin  
351, route de Rebergues  
03 21 32 30 24

lafermedupaillard@gmail.com

www.la-ferme-du-paillard.fr

Porc et viande rouge, volailles, lapins, bœufs de transformation (pâtés, rillettes, poulets cuisinés, potchevelesch)

Vente sur place le jeudi de 15h à 18h30, le vendredi 10h à 19h et le samedi de 9h à 13h  
Drive le vendredi et samedi (commande par mail)  
Commandes par téléphone, internet « clic and collect » sur le site



### 37 CAFÉ BOULANGERIE BAY PASCAL

Pascal BAY  
2938, rue principale  
03 21 32 31 53

baypascal@wanadoo.fr

Pâtisseries, pain cuit au feu de bois, viennoiseries, pizzas

Vente sur place tous les jours sauf le mercredi de 7h à 21h  
Commande par téléphone et mail



### 38 LA FERME DES CAILLEUYS

Geoffroy FOVET  
56, rue de Gascogne  
06 30 01 58 04

Yaourts au lait de brebis, fromages artisanaux, faisselle.

Vente à la ferme de 15h à 19h la semaine  
Vente au magasin Vert de Terre, à la Boulangerie d'Escoeuilles à la ferme du Bout du Breuil à Hermelinghen  
Marché de Calais  
Commande possible par téléphone.



## WAVRANS-SUR-L'AA

### 39 SCEA COQUEMPT

Philippe COQUEMPT  
60 rue Bernard Chochoy  
06 22 92 35 69 - 06 74 76 84 60  
gaec.coquempot@nordnet.fr

Endives

Vente sur place du lundi au dimanche de 6h à 21h (d'octobre à mars)  
Distributeur automatique  
Commande par téléphone, SMS et mail



### 40 LES GAUFRES DE NATH

Nathalie LE ROUX  
16 bis, rue de Remilly  
06 84 17 91 69  
lesgaufresdenath@gmail.com

Gaufres fourrées et sèches pur beurre sans colorant ni conservateur, plusieurs parfums naturels

Vente sur place uniquement sur réservation  
Marchés de Wimereux, Saint-Omer  
Commandes par téléphone, mail et Facebook



### 41 LA FERME AU VILLAGE

Sandrine et Olivier DEBOOM  
59, rue Bernard Chochoy  
06 71 36 14 58

Viande de bœuf

Vente sur place un week-end par mois (annoncée sur facebook) le samedi après-midi de 15h à 20h et le dimanche matin de 10h à 13h  
Commande par téléphone, SMS et Facebook



### 42 LES PETITES SAUVAGES

Armelle LORVELLEC  
13, rue La Belle Vue  
07 69 83 46 52

armellelorvellec@orange.fr

Plantes aromatiques et médicinales, fruits rouges, confitures, gelées et tisanes.

Vente aux Faiseurs de bateaux à Saint-Omer, marché de Saint-Omer le premier samedi du mois.



## ZUDAUSQUES

### 43 LES VERGERS DE L'ESCAPADE

Hugo MONCHY  
18 rue Saint Lambert  
07 67 13 90 11

Jus de pommes, pommes-ramboises, pommes, vinaigre de cidre

Vente sur place (réservation préalable conseillée)  
Boulangerie de Zudausques  
Distributeur « Au panier fermier » sur l'aire de covoiturage de Setques,  
Epicier solidaire « Trait d'Union » de Lumbres  
Commande par téléphone, SMS, Facebook et mail



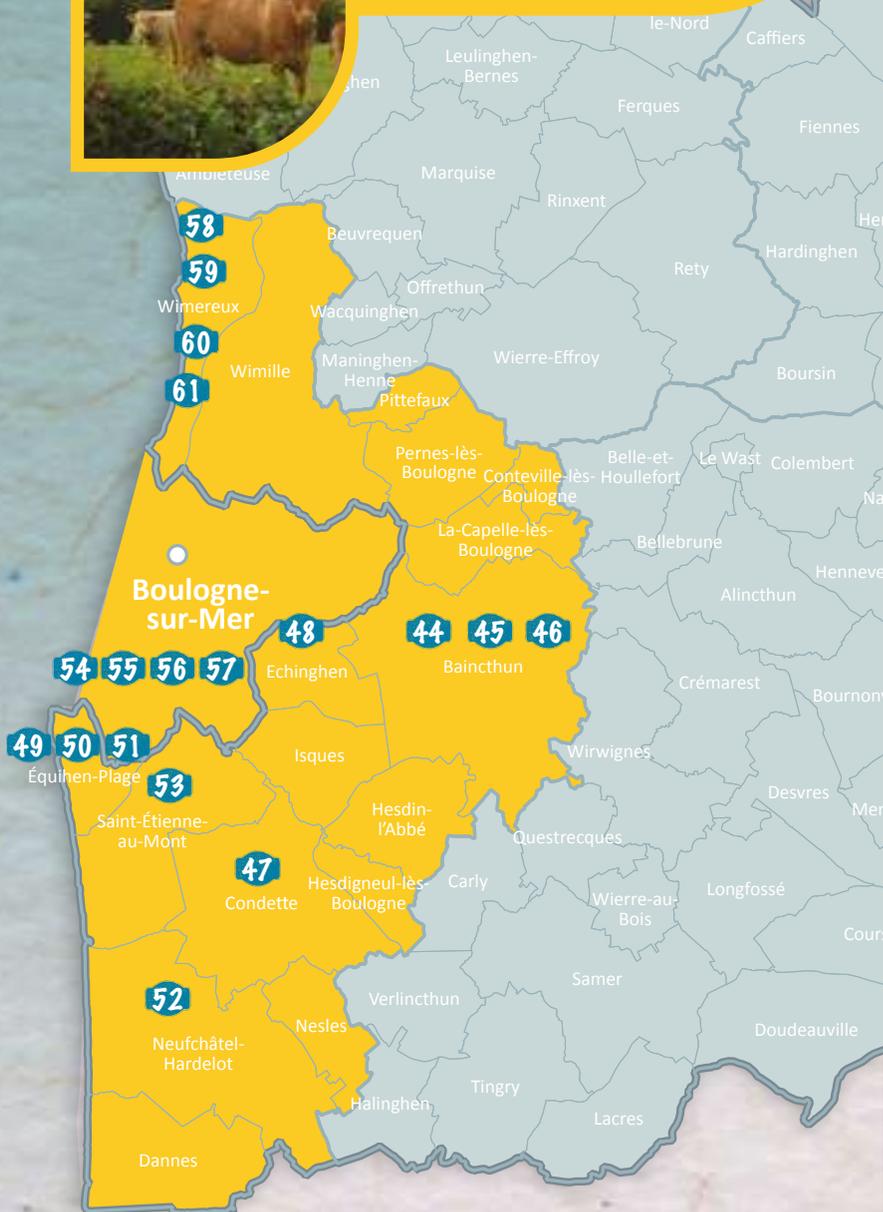
#### LE PAIN, C'EST MIEUX BIEN EMBALLÉ !

La méthode la plus basique pour conserver du pain frais consiste à l'envelopper dans un linge type torchon ou sac à pain, éventuellement dans un sac en papier. Il faut ensuite le placer dans un endroit sec, entre 14 et 18° C car le chaud dessèche le pain plus rapidement et le froid ne lui permet pas de préserver toutes ses qualités gustatives.

# AUTOUR DE BOULOGNE-SUR-MER



crédit Sébastien Jarry



## BAINCTHUN

### 44 CHRISTOPHE BERIAU

24 bis rue du Fort Mahon

Moules de pays

📍 Vente sur place 📍 Marché de Baincthun



### 45 FERME DE LA CORETTE

Maité LANDRON

La Corette

06 99 29 69 26

fermedelacorette@gmail.com

fermedelacorette.fr 📌

Tisanes (mélisse, verveine, menthe romarin) et cosmétiques (baume pour le visage, baume à lèvres, baume de massage)

📍 Vente dans les boutiques BIO 📍 Vente à l'herboristerie Notre-Dame à Boulogne sur Mer  
📍 Vente directe à la ferme.



### 46 LES BRASSEURS DES TERRES D'OPALE

Éric VASSEUR

49, route de Desvres

07 70 30 46 87

contact@lesbrasseursdesterresdopale.fr

www.lesbrasseursdesterresdopale.fr 📌

Bières artisanales blanches, blondes, triples. Bière de saison, bière au pain, à la framboise.

📍 Vente sur place le mercredi et vendredi de 17h à 19h30 et le samedi de 10h à 19h30  
📍 Marché de Boulogne-sur-Mer, marché estival d'Hardelot le dimanche matin, marché du vendredi après-midi à Condette  
📍 Espace dégustation et visite de la brasserie sur demande



## CONDETTE

### 47 FERME DE FLORINCTHUN

Franck BOULY

4, route d'Hesdigneul

06 31 14 61 00

fdeflorincthun@gmail.com 📌

Viande bovine, porc, volailles, tartes, légumes, produits laitiers.

📍 Vente sur place le vendredi de 10h à 12h30 et 14h à 19h et le samedi de 10h à 13h  
📍 Distributeur automatique sur la D940 à côté du garage  
📍 Commande par téléphone, SMS et par mail  
📍 Race bovine : Limousine



## ÉCHINGHEN

### 48 LE CLOS DE TOURNES

Caroline BOUSSEMAERE

1810, route de Tournes

06 07 09 21 14

culturebio@lecloddetournes.com

www.lecloddetournes.fr 📌

Fruits et légumes de saison, noix, œufs de poules et d'oies.

📍 Vente sur place le mercredi après-midi, le samedi  
📍 Commande par téléphone, SMS et par mail



## ÉQUIHEN-PLAGE

### 49 LA FERME DE LA COURTILLE

Thierry et Christelle MAILLARD

54, rue de la Courtille

06 76 16 86 94

fermedelacourtill@bbox.fr 📌

Beurre, crème fraîche, fromage blanc, desserts lactés, yaourts, fromage ail et fines herbes, légumes. Œufs et produits locaux

📍 Distributeur automatique à l'entrée de la ferme ouvert de 7h à 21h



### 50 MARIE LOUISE MONIER

3, rue du beurre fondu

03 21 31 82 33

marie-louise.monier@orange.fr

Pêche à pieds, moules

📍 Vente sur place de 9h30 à 19h selon les marées



### 51 CHRISTOPHE PENEL

38 rue Charles Cazin

06 77 24 75 05

Moules, coques, crevettes pêchées à pied

📍 Vente sur place sur rendez-vous, ouvert tous les jours de juillet à septembre



## NEUFCHÂTEL-HARDELLOT

### 52 LA FERME DU HÊTRE

Mickaël BRUSSELLE

80, rue du Hêtre

06 87 98 37 82

brussellemichel@yahoo.fr 📌

Viande de porc, jambon, chipolatas, rôtis, pâté de foie aux pruneaux, bourgeoise, ardennais, saucisson à l'ail, plats préparés

📍 Vente sur place le mercredi de 14h à 19h, le samedi de 9h à 13h  
📍 Commande par téléphone, SMS et Facebook



## SAINT-ÉTIENNE-AU-MONT

### 53 LES JARDINS DE LA COURTE ÉCHELLE

Patrice HAUTEFEUILLE

105, rue Pasteur

06 83 71 07 75

[jardincourteechelle@laposte.net](mailto:jardincourteechelle@laposte.net) 

Légumes bio et locaux de saison.

- 👉 Commande de paniers
- 👉 Vente directe sur place
- 👉 Vente au magasin Biocoop de Saint-Martin-Boulogne



### 56 FERME DU BOIS L'ABBÉ

Xavier SAUVAGE

Route de Wimille

06 08 52 48 28

[boislabbe@wanadoo.fr](mailto:boislabbe@wanadoo.fr)

[www.fermeduboislabbe.com](http://www.fermeduboislabbe.com) 

Viande bovine, porc, veau, charcuterie et plats préparés, œufs, beurre, lait, crèmes desserts et produits régionaux

- 👉 Vente sur place du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h
- 👉 Distributeur automatique
- 👉 Commande sur le site internet



## SAINT-LÉONARD

### 54 BRASSERIE CHROMATIQUE

50 bis, boulevard de la Liane, Cellule 2

07 68 98 64 20

[contact@brasserie-chromatique.com](mailto:contact@brasserie-chromatique.com) 

Bières IPA, fruitées, Saveurs, Sour.

- 👉 Vente directe sur le site. 👉 Commande possible par téléphone et sur le site internet

👉 Dégustation possible, rayon vin, épicerie fine, salon à thème.



### 57 LA FERME DE LA CLUSE

Julie CRENLEUX

101, chemin du Blanc Pignon

06 60 15 27 90

[manchuelj@yahoo.fr](mailto:manchuelj@yahoo.fr) 

Viande bovine

- 👉 Vente sur commande uniquement en colis de 5 ou 10 kg.



## SAINT-MARTIN-BOULOGNE

### 55 TRÉSORS DU PUIT DU SART

Gaec de Bédouâtre

Christèle, Bertrand et Matthieu PÂQUES

300, chemin de la Caucherie

03 21 31 13 08

[bertrand.paques@orange.fr](mailto:bertrand.paques@orange.fr) 

Foie gras de canard entier et mi-cuit, saucisson au foie gras, terrines, rilette, confits, fromage frais, fromages artisanaux, crème fraîche

- 👉 Vente sur place du mercredi au samedi de 10h à 14h et de 14h à 18h
- 👉 Marchés d'Hardelot le dimanche en été (dimanches gourmands) et de Condette le vendredi après-midi
- 👉 Commande par téléphone



## WIMEREUX

### 58 CHEZ GRIN BLANC et MARIE LINE

20, rue François Mitterrand

06 17 06 01 37

[chezmarieline@free.fr](mailto:chezmarieline@free.fr)

Moules de pays, plateaux de fruits de mer

- 👉 Vente sur place tous les jours de 9h à 19h
- 👉 Commande par SMS et mail



### 59 LES PETITS GÂTEAUX DE SOPHIE

Sophie FARRUGIA

7, rue Jean-Marie Bourguignon

03 21 87 64 68

[sophie@ptitsgateauxartisansaux.fr](mailto:sophie@ptitsgateauxartisansaux.fr)

[www.ptitsgateauxartisansaux.fr](http://www.ptitsgateauxartisansaux.fr) 

Biscuits boulonnais, gaufres fourrées de différents parfums (vanille, zeste de citron), sablés à l'écume de Wimereux, sablés de Wissant

- 👉 Vente sur place du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30
- 👉 Commande par téléphone, SMS et mail



### 60 FERME DE RUPEMBERT

Nicolas DECROCCO

9, route de Rupembert

06 65 15 50 35

Pommes de terre, carottes, salades

- 👉 Distributeur automatique de la Ferme du Bois l'Abbé à Saint-Martin-Boulogne, 👉 Vente au magasin Vert de Terre de Saint-Martin-Boulogne et à l'Arche des 3 Fontaines à Ambleuse
- 👉 Commande par téléphone conseillée



### 61 LE POTAGER DE MON BIO COIN

Thomas TELLIER

17, rue du petit Rupembert

[lepotagerdemonbiocoin@gmail.com](mailto:lepotagerdemonbiocoin@gmail.com)

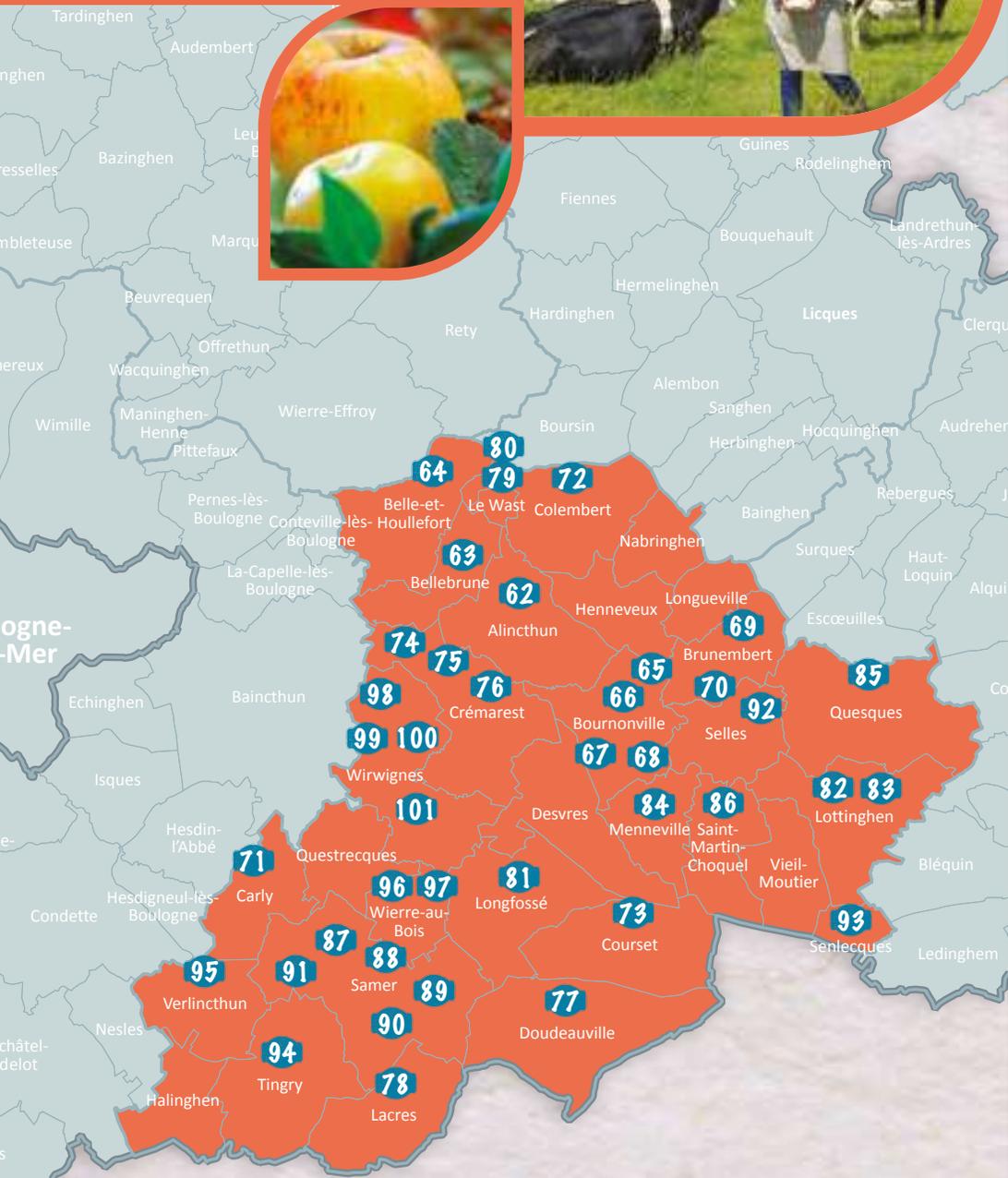
Légumes et fruits de saison

- 👉 Vente sur place le mercredi de 15h30 à 18h et le samedi de 9h30 à 12h30



crédit: Olivier Leclercq

# AUTOUR DE DESVRES ET SAMER



crédit Anne-Sophie Flament

## ALINCTHUN

### 62 LA FERME DU BOIS DU COQ

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

**Légumes de saison, œufs, volailles**

👉 Vente sur place sur mardi au jeudi de 8h à 13h30 et le vendredi et samedi de 8h à 18h  
👉 Au magasin Le Marché du terroir



## BELLEBRUNE

### 63 LA FERME DE COBRIQUE

Laurent DUMONT  
1724, route de Cobrique  
06 30 48 61 37 - 06 14 87 17 54

**Volailles prêtes à cuire, entières ou découpées, terrines de volailles.**

👉 Vente sur commande et sur réservation  
👉 Vente aux magasins Biocoop de Saint-Martin-Boulogne et de Longuenesse



## BELLE-ET-HOULLEFORT

### 64 LA FERME DE LAURENT

1076 route d'Houllefort  
03 21 87 36 11 - 06 14 87 17 54  
lafermedelaurent62142@gmail.com

**Moutons boulonnais, viande bovine et légumes de saison.**

👉 Vente sur place sur réservation. Commande par téléphone



## BOURNONVILLE

### 65 POM'BOCAGE

Christophe VIDOR  
103, route de Selles  
06 65 69 34 34  
christophe.vidor@free.fr

**Jus de pommes et pommes régionales**

👉 Vente sur place le mercredi de 18h30 à 19h30 et le samedi de 14h à 16h.  
👉 Possibilité de passer commande par téléphone et par mail



## 66 LA BIQUETTE RIT DU COIN

Sandrine LACHERÉ  
Route de Menneville  
06 32 03 64 11

**Fromage au lait de chèvre, Yaourts, faisselles, fromages blancs. Savon au lait de chèvre nature, monoï, et fleurs de coton.**

👉 Vente sur place sur réservation (par téléphone)

👉 Vente au magasin Vert de Terre



## 67 LES SECRETS DE LA FERME BERTIN

Marianne et Mathieu BERTIN  
75, route de Menneville  
03 21 33 33 59  
bertinvin62@gmail.com

**Tartes au papin aux fruits selon la saison, brioches, gâteaux, tartines.**

👉 Vente sur place sur rendez-vous le vendredi de 14h à 19h et le samedi matin

👉 Marchés de Boulogne-sur Mer et d'Hardelot en été

👉 Commande par téléphone



## 68 LA FERME DU COIN

Sandrine et Vincent LACHERÉ  
1 route de Menneville  
03 21 33 37 79  
lafermeducoin@gmail.com

**Tartes de campagne et Patrouillard, tartes aux fruits de saison, brioches**

👉 Vente sur place sur réservation

👉 Au magasin Vert de Terre

👉 Commande par téléphone



## BRUNEMBERT

### 69 LES VERGERS DE BRUNEMBERT

Mickaël et Nicolas LEDUC  
21 rue du Wint  
06 34 71 67 34 - 03 21 32 30 67  
Nicolasleduc@wanadoo.fr  
www.lafermeduwint.fr

**Jus de pomme, poire, cidres, pétillants de pomme, eau de vie de fruits, vinaigre de cidre, gelée de pommes, miel**

👉 Vente sur place tous les jours de 9 à 12h et de 14h à 18h sauf dimanche et jours fériés



## 70 LA FROMAGERIE D'ISA

Isabelle DELEGLISE  
21 rue du Wint  
06 52 21 64 96  
isaduwind@gmail.com  
www.lafermeduwint.fr

Fromages artisanaux, fromage blanc, faisselle, fromage frais nature ou aromatisé.

- 🕒 Vente sur place tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h sauf dimanche et jours fériés
- 📍 Aux magasins Biocoop de Saint-Martin-Boulogne, de Boulogne-sur-Mer et Longuenesse
- ✉️ Commande par SMS et mail



## CARLY

### 71 MARC DETOEUF

424, impasse des Places  
marc.detoeuf@orange.fr

Œufs et poules à consommer ou pour l'élevage

- 🕒 Vente sur place sur rendez-vous
- ☎️ Commande par téléphone et SMS
- 🐔 Race : Poule de Marans



## COLEMBERT

### 72 FERME DU MONT DAUPHIN

Thierry CAZIN  
105, route de Boursin  
06 67 20 06 27  
thierry.caz@wanadoo.fr

Volailles prêtes à cuire, entières ou découpées

- 🕒 Vente au magasin Vert de Terre



## COURSET

### 73 LA FERME DU BON PORC

Mireille GRESSIER  
31 rue des Trois Hameaux  
03 21 91 59 20  
lafermedubonporc@orange.fr

Viande de porc, de bœuf, de mouton, charcuterie, volailles, plats préparés, œufs, beurre, pommes de terre, confiture, bière locale, jus de pomme

- 🕒 Vente sur place de 14h30 à 18h30, le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 12h30
- 📍 Marchés de Desvres, de Samer et de Wimereux le vendredi
- 🚚 Livraison dans la vallée de la Course
- ☎️ Commande par téléphone



## CRÉMAREST

### 74 LA FERME DE LA HOUBLONNERIE

Emmanuel LACHERÉ  
31 chemin de la Houblonnerie  
06 10 61 46 66

Lait, beurre, yaourts nature, tartes à gros bords, aux raisins, aux pruneaux, cakes salés et sucrés

- 🕒 Drive fermier à Adresselles près du camping
- 📍 À la Ferme du bois l'Abbé à Saint-Martin-Boulogne
- 🕒 Marché de Boulogne-sur-Mer le samedi



### 75 LA FERME DE LA CAURY

Isabelle et Pierre-André, Florentin et Emilien MASSET  
91, chemin de la Houblonnerie  
06 29 57 46 29  
Lacaury62@gmail.com

Beurre doux, demi-sel ou sel de Guérande, fromage blanc, yaourts aux fruits brassé, crème fraîche, faisselle à 0 % mg

- 🕒 Vente sur place sur rendez-vous le vendredi
- 📍 Vente dans les Carrefour Market et Intermarché de la Côte d'Opale
- ✉️ Commande par SMS ou mail



### 76 LA FERME DE MARJOLAINE

Marjolaine QUÉTU  
2, chemin de la Houblonnerie  
06 73 47 34 20  
contact@lafermedemarjolaine.fr

Farine, pains et brioches cuits au feu de bois, tartes salées et sucrées, biscuits salés, et sucrés, pâtes alimentaires, brioches, viennoiserie (uniquement le samedi)

- 🕒 Vente sur place le mercredi de 16h à 19h30 et le samedi de 8h30 à 17h
- 📍 Au magasin Vert de Terre
- ✉️ Commande par SMS



## DOUDEAUVILLE

### 77 FERME DE LA CHARMILLE

Sandrine et Rémi LACHERÉ  
14, hameau de campagne  
03 21 91 75 73

Beurre doux et demi-sel, lait entier, crème fraîche, fromage blanc, faisselle, yaourts nature et brassés, crèmes desserts, viande de veau et de génisse en colis ou au détail

- 🕒 Vente via distributeur automatique
- ✉️ Commande pour la viande par SMS ou par téléphone



## LACRES

### 78 BRIGITTE ET DOMINIQUE TERNISIEN

66, place de Dalles  
06 84 16 72 32

Tartes à gros bords, aux raisins, aux pruneaux, cakes salés et cakes sucrés

- 🕒 Marché de Wissant le vendredi soir en saison estivale et le dimanche à Boulogne-sur-Mer
- ✉️ Commande par SMS ou par téléphone



## LE WAST

### 79 FERME AVICOLE DU BOULONNAIS

Nathalie et Denis LACHERIE  
47, route Principale  
03 21 87 29 17

Viande bovine, poulets, pintades, dindes, chapons, jus de pomme

- 🕒 Vente sur place sur réservation
- 🐄 Race bovine : Salers



### 80 LES RUCHERS DU MONT BINOT

43, rue principale  
06 45 57 14 60  
montbinot@outlook.fr

Miel de printemps, toutes fleurs, tilleul, pain d'épices et bonbons au miel

- 🕒 Vente sur commande uniquement
- 📍 Vente sur le marché estival de Le Wast pour connaître les différents points de vente [www.la-ferme-du-mont-binot.com](http://www.la-ferme-du-mont-binot.com)



## LONGFOSSÉ

### 81 LE JARDINIER LOUCHET

Delphine et Jérôme LOUCHET  
14, impasse du Crac'lot  
06 37 12 53 56

Fruits et légumes de saison.

- 🕒 Vente sur place le mercredi et le samedi de 16h à 19h



## LOTTINGHEN

### 82 LE MOULIN DES MARAIS D'OPALE

Mickaël GAILLARD  
2 bis, route de Quesques  
07 50 08 10 71

dglogistique62@gmail.com  
www.moulin-marais-opale.fr

Farine de blé local type 55 complète, de campagne, aux céréales, farine à composer par vos soins et produits régionaux

- 🕒 Vente sur place sur réservation du lundi au vendredi de 8h à 16h
- 🗨️ Organisation de visites guidées sur réservation



### 83 GAEC DES TUILERIES

Sylviane et Guy MARTEL  
31 route de Selles  
03 21 83 69 73 - pm0219@orange.fr

Viande bovine et volailles

- 🕒 Vente sur place sur réservation
- 📍 Au magasin Vert de Terre
- ☎️ Commande par téléphone et mail
- 🐄 Race bovine Charolaise



## MENNEVILLE

### 84 Chantal WATEL

14 rue des Oliviers  
06 15 50 89 61  
w.chantal@orange.fr

Tartes artisanales

- 🕒 Vente sur place sur réservation
- ☎️ Commande par téléphone et SMS



## QUESQUES

### 85 SYLVIE GUILBERT

3 rue des Monts Baudins  
06 32 63 39 43  
sguilbert62@gmail.com

Cresson

- 🕒 Vente sur place sur réservation
- 📍 Aux magasins Vert de Terre, Natur'Paysan, Carrefour contact de Desvres et à la boulangerie d'Escoeuilles
- ☎️ Commande par téléphone et SMS



## SAINT-MARTIN-CHOQUEL

### 86 ESCARGOTIÈRE DU CHOQUEL

David REGNIER  
55 rue du Choquel  
06 99 29 88 71  
escargotiereduchoquel@gmail.com  
www.lescargotiere.com

Escargots en coquilles à la bourguignonne, au court-bouillon au beurre pour l'apéritif, terrines

- Vente sur place sur réservation
- Vente au magasin Vert de Terre et à la ferme des délices à Marquise
- Commande par SMS et mail

## SAMER

### 87 FERME LE FORT MANOIR

Delphine et Laurent BODIN  
186, le Fort Manoir  
06 21 67 56 45 - 06 28 62 82 32  
bod.delf@gmail.com

Viande bovine, veau et volailles. Poules prêtes à cuire, œufs.

- Vente sur place sur commande
- AMAP des Guénels
- Marché des Bio Prés à Wierre-Effroy le 1er samedi du mois
- 👉 Race bovine : rouge flamande

### 88 MICHAEL DEGARDIN

373 rue du Breuil  
06 74 11 93 59 - 03 21 92 68 76  
Miel toutes fleurs  
○ Vente sur place

### 89 JEAN-LOUP MONNET

432, résidence du Parc  
06 72 60 43 99

Fraises de pleine terre

- Vente sur la place de Samer de mai à fin septembre selon la production

### 90 JEAN-PIERRE DUMONT

225 rue de Desvres  
06 83 20 15 66

Fraises de pleine terre

- Vente sur la place de Samer de mai à fin juillet selon la production

### 91 FERME DE BELLOZANNE

Adeline et Maxime VASSEUR  
250 avenue Henri Mory  
06 82 36 43 24 - 06 12 46 76 52

Fruits et légumes de saison, jus de fruits, confitures.

- Vente via un distributeur automatique

## SELLES

### 92 BOULANGERIE DE SELLES

Mickael LE BEC  
41, route de Desvres  
03 21 32 31 69  
boulangeriedeselles@gmail.com

Pains, brioches, pains spéciaux, tartes au papin, pizzas, tartes salées et sucrées, viennoiseries, gâteaux

- Vente sur place du mardi au dimanche de 6h30 à 20h
- Marchés de Boulogne-sur-Mer le samedi, de Saint-Omer et Calais, le jeudi à Marquise, le mercredi à Audruicq, le dimanche à Hesdigneul et sur le port de Boulogne-sur-Mer
- Commande par téléphone
- 👉 Pain cuit au feu de bois

## SENLECQUES

### 93 LA FERME DU MOULIN

Elise et Maxime BULTEL  
15, chaussée Brunehaut  
06 07 18 34 13  
elmonvoisin@yahoo.fr  
www.fermedumoulin.e-monsite.com  
Glaces artisanales au lait de la ferme  
○ Commande par téléphone

## TINGRY

### 94 MAURICE VEILLAT

03 21 33 55 09 - 06 04 14 67 35  
Momo64@malyahoo.com

Fraises de pleine terre et miel toutes fleurs

- Vente sur la place de Samer de fin mai à mi-juillet selon la production
- Commande par téléphone

## VERLINCTHUN

### 95 EARL DE LA SABLONNIÈRE

Marcel HOLUIGUE  
10, chemin de la Sablonnière  
06 65 62 73 44  
marcel.holuigue@gmail.com

Beurre, crème fraîche, fromage blanc, lait cru, tartes au papin, fruits et légumes de saison

- Vente sur place sur rendez-vous
- Distributeur automatique à proximité de l'église de Neufchâtel-Hardelot et route de Boulogne à Samer
- Marchés de Le Portel, Etaples et Condette le dimanche
- Commande par téléphone

## WIERRE-AU-BOIS

### 96 EARL WACOGNE

Marie-Pierre WACOGNE  
1277 route de Longfossé  
03 21 83 06 05  
laimer62@hotmail.com

Fraises de Samer de pleine terre

- Marchés de Condette et d'Hardelot
- Commande par téléphone

### 97 AUX SOURCES MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE

Louis PLANQUE  
593 route de Desvres  
06 88 26 28 87

Légumes de saison.

- Vente sur place le vendredi de 18h à 20h.
- Commande sur le site internet www.cagette.net.
- Paiement lors du retrait des commandes.

## WIRWIGNES

### 98 GAEC DU PETIT QUENNEVAL

Sabine GENESTE et Arnaud SINGEZ  
1656, route de Desvres  
06 19 98 57 01 - 09 72 43 05 81  
cheverie@lafermedupetitquenneval.fr  
www.lafermedupetitquenneval.fr

Fromage de chèvre frais et affiné, tomme de chèvre, yaourts, faisselle et fromage blanc

- Vente sur place le mercredi et samedi de mars à décembre de 10h à 12h et de 16h à 18h30
- Commande par téléphone
- 👉 Possibilité de participer à la traite des chèvres le mercredi et le samedi à 17h.

### 99 FERME DES CROISSETTES

Isabelle et Bruno LECOMTE  
1292, route de Desvres  
06 19 05 15 67

lafermedescroisettes@gmail.com

Gaufres artisanales fourrées et gaufres d'étreennes

- Vente aux magasins Vert de Terre, la Ferme des Délices, Natur'Paysan et Cap Nature à Audinghen
- Commande par téléphone
- Vente sur place sur réservation

### 100 FERME DE LA LOMBARDERIE

Patrice et Christophe LELEU  
805, rue de la Lombarderie  
06 64 54 37 51 - 03 21 91 70 71  
leleupatrice69@orange.fr  
www.fermelalombarderie.com

Viande de bœuf, œufs, pommes de terre et fraises, jus de fruits

- Vente sur place
- Au magasin Vert de Terre, au distributeur Vert de terre
- Commande par SMS pour la viande
- 👉 Self-cueillette pour les fraises, de fin mai à début juin, de 8h30 à 11h uniquement.
- 👉 Race bovine : Limousine

### 101 PHILIPPE COMPIEGNE

724, rue de Tourlincun  
06 76 82 55 14 - 03 21 91 66 43

Beurre doux et demi-sel de 250g et 500g, fromage blanc, fromages artisanaux

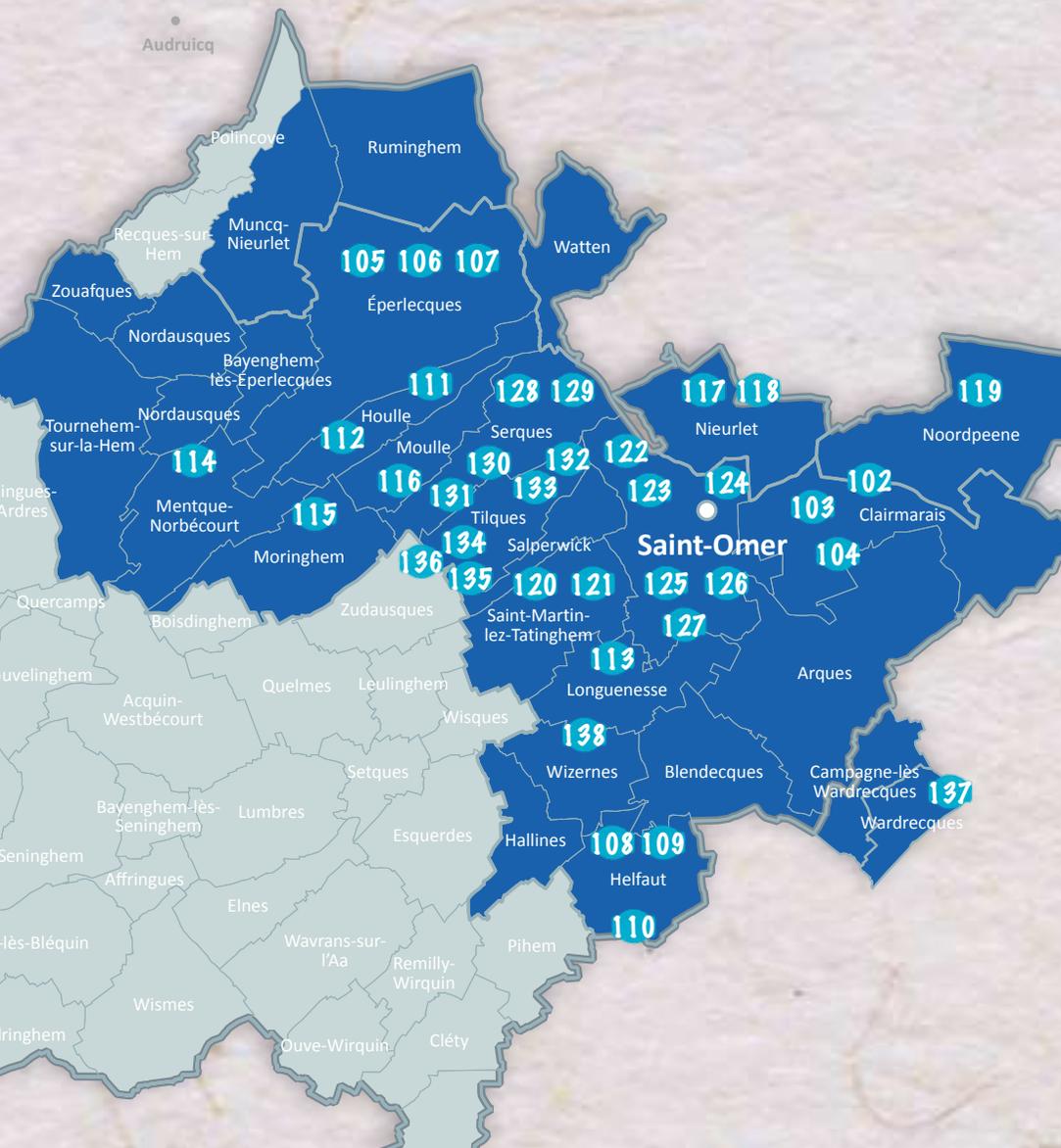
- Vente sur place le mercredi de 10h à 14h
- Marché de Samer
- Magasin Vert de Terre

# AUTOUR DE SAINT-OMER

Crédit Anne-Sophie Flament



Crédit Pascal Mores



## CLAIRMARAI

### 102 BRASSERIE DE L'ABBAYE DE CLAIRMARAI

Charles CANLER et Laurent DELAFOSSÉ  
9C route d'Arques, ferme de l'abbaye  
06 42 81 89 96

laurent@abbayedecclairmarais.fr   
www.abbayedecclairmarais.fr

**Bières artisanales brassées sur place : Abbaye de Clairmarais blonde, double ou triple**

- Vente sur place le vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h
- Commande par téléphone, SMS, mail, Facebook et Instagram
- 👉 Possibilité de visiter la brasserie sur réservation le vendredi et samedi (5€/pers)



### 103 LES ESCARGOTS DU MARAIS

François VANKEMMELE  
La Canarderie  
Lesescargotsdumarais@gmail.com  
06 45 20 50 61

**Bocaux, plats préparés à base d'escargots.**

- Vente sur site et dans les commerces locaux



### 104 SARL BIOMARAI

Chemin du grand Saint Bernard  
06 49 95 62 13

**Fruits et légumes biologiques locaux**

- Vente en gros, demi-gros, détail, restauration collective et gastronomique, industrie.
- Marché de Saint-Omer le samedi matin 8h à 12h30
- Commandes par téléphone
- 👉 Réduction de 5% pour les étudiants sur présentation de la carte.



## ÉPERLECQUES

### 105 EARL DE LA WESTROVE

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

**Fruits et légumes de saison**

- Vente sur place le samedi matin de 9h30 à 11h et tous les matins du lundi au samedi pendant la période des fraises
- Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook



## 106 ÉTABLISSEMENT CANIS

Christian CANIS  
22, rue de la Gare  
03 21 88 43 56 - 07 71 77 73 03

**Légumes de saison et fleurs**

- Vente sur place du mardi au samedi de 9h à 19h
- Marchés de Watten et d'Éperlecques
- Commande par téléphone et SMS



### 107 EARL STERCKEMAN

Delphine et Frédéric STERCKEMAN  
10, rue Meullemotte  
03 21 95 31 66

earlsterckeman7@orange.fr  
www.fermesterckeman.e-monsite.com

**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 sur place le mardi de 18h à 19h, le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 10h à 12h30
- Commande par téléphone et mail pour un retrait le vendredi ou le samedi



## HELFAUT

### 108 LE JARDIN D'ÉLODIE

Elodie DEMARTHE et  
Freddy FASQUELLE  
422, rue Profonde  
06 28 57 37 66

lejardindelodie@orange.fr

**Fromage de chèvre frais ou affiné, tartes salées et sucrées, légumes du marais (dont endives bio de pleine terre). Variétés locales et légumes anciens**

- Vente sur place le vendredi de 14h à 18h30
- Marché de Saint-Omer
- Paniers en AMAP à Saint-Omer
- Commande par téléphone et SMS



### 109 EARL DELDIQUE

Pierre DELDIQUE  
94, rue du Hapsart  
03 21 12 58 05 - 07 50 26 63 44

**Tomme nature, pommes de terre, légumes de saison, viande bovine, lait cru**

- Vente sur place sur réservation



## 110 LE CHAUDRON HELFIC

Fabrice LECLERCQ  
416, rue du Camps  
06 81 37 56 64  
contact@lechaudronhelfic.com  
www.lechaudronhelfic.com   
Gamme d'hydromels et distillerie,  
brasserie artisanale, vente directe d'hyprocras,  
bières La Houilloise, Curmi, Viking.

👉 Vente sur place sur rendez-vous 📞 Commande sur le site internet, par téléphone, SMS et mail

## HOULLE

### 111 DISTILLERIE PERSYN

Lionel PERSYN  
19, route de Watten  
03 21 93 01 71  
distillierpersyn@orange.fr  
www.genievredehouille.com 

Fabrication artisanale de genièvre de Houille, cocktail à base de genièvre et whisky

👉 Vente sur place du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés  
👉 Commande par téléphone, mail et SMS  
👉 Visite de la distillerie sur rendez-vous (1h30 la visite en moyenne)

### 112 LES FRUITS DU VINCQ

Géry POTTE  
63, rue du Vincq  
03 21 31 99 37  
gery.potte@infonie.fr

Confitures régionales (à base de carotte de Tilques, café, chicorée...) composées de 58 % de fruits pour 100 g de confiture, jus à base de fruits locaux et régionaux dont des variétés anciennes de pommes

👉 Vente sur place (réservation conseillée) du lundi au samedi de 8h à 18h  
👉 Au magasin Natur'Paysan  
👉 Commande par téléphone et mail  
👉 Organisation de stage-formation « production de confitures » sur réservation



## LONGUENESSE

### 113 CHEZ MARCO

Marc POIRÉ  
5, place de l'Hôtel de Ville  
03 21 93 29 70  
boucheriechezmarco@gmail.com  
Agneau Boulonnais, bœuf local, porc fermier du Cap Gris-Nez et veau local  
👉 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. 📞 Livraison à domicile à Longuenesse. Commande par téléphone



## MENTQUE-NORTBÉCOURT

### 114 EARL DU NORBERT

Chantal, Éric et Antoine BOUIN  
63, rue Wattré  
06 29 93 14 82  
contact@fermedunorbert.fr   
Huiles de colza et de tournesol artisanales, 1re pression à froid  
👉 Vente sur place tous les jours sauf le samedi après-midi, dimanche et jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 17h 📞 Marché d'Hardelot le dimanche en saison 📞 Aux magasins Natur'Paysan, Vert de terre, Au goût de la ferme



## MORINGHEM

### 115 SPIRUPEP'S SPIRULINE

Rachel et Samuel OBATON  
26, rue principale  
06 74 71 18 38  
www.spirupeps.com   
Spiruline et produits à base de spiruline et de phycocyanine.  
👉 Vente sur place de 9h à 12h le mercredi matin et le samedi matin  
👉 Visites de la production (sur réservation)



## MOULLE

### 116 À LA FERME GUILBERT

33, route départementale 943  
06 77 64 45 59  
pascal.guilbert@neuf.fr  
Légumes de saison (carotte de Tilques)  
👉 Vente sur place tous les jours de 9h à 19h30. Fermé le dimanche



## NIEURLET

### 117 LES CANARDS DE LA MÈRE MICHE

Stéphane DEWEVRE  
11, route de Ham  
03 21 88 04 60  
meremiche@wanadoo.fr  
www.lescanardsdelameremiche.fr  
Produits artisanaux de canard, foie gras, confit de cuisses, magrets fumés, rillettes, poulets, pintades, dindes et canards prêts à cuire  
👉 Vente sur place du lundi au samedi de 9h à 12h. En décembre, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h



### 118 LA FERME DES HIRONDELLES

28, chemin des Abbesses  
06 63 38 05 95  
sophie.hamann@free.fr   
Légumes et fruits de saison, œufs  
👉 Vente à Nieurlet via le site de la Cagette.net  
👉 Ateliers à thèmes et visites pour tout public



## NOORDPEENE

### 119 LA MIELLERIE DU COIN PERDU

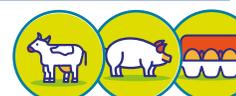
Alain COLLET  
1265, Haecke Straete  
03 21 12 10 79 - 06 73 46 25 13  
a.collet.api@gmail.com   
Miel toutes fleurs, de printemps, de tilleul, d'acacia, de châtaignier, gelée royale, pollen. Éleveur de reines  
👉 Vente sur place sur rendez-vous de 9h à 19h Commande par téléphone, mail et Facebook  
👉 Portes ouvertes de l'exploitation en octobre



## SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM

### 120 TOUR D'ÉTABLE

Stéphanie CODRON  
192, route de Boulogne  
06 35 34 24 70  
contact.tourdetable@gmail.com   
Viande de porc et de bœuf  
👉 Vente sur place le vendredi de 16h à 19h30 et le samedi de 9h à 12h30.  
👉 Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook  
👉 Race bovine : Blonde d'Aquitaine



## 121 GAEC CAPELLE

Flore LALLIOT  
24, impasse du Milou  
03 21 38 47 12 - 06 42 23 49 84  
gaec.capelle596@orange.fr  
Fromage à pâte pressée non cuite Le Batistin, beurre, crème fraîche, fromage blanc, yaourts nature ou aromatisés  
👉 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  
👉 Race bovine : Rouge flamande



## SAINT-OMER

### 122 UFA AGRICOLE ET HORTICOLE

42, rue du Doulac  
06 95 10 95 80  
Légumes de saison, fleurs en pot, plants de légumes  
👉 Vente sur place tous les vendredis de 14 à 17h et aux dates indiquées sur le site internet du Campus  
👉 Livraison le mardi et vendredi matin. Commande par téléphone et mail  
👉 Vente de poireaux Leblond



### 123 LES GIVRÉS DU CORNET

Simon FOURNIER  
4, rue des Clouteries  
03 21 11 92 98  
lesgivresducornet@orange.fr  
www.lesgivresducornet.fr    
Crèmes glacées, sorbets, milk-shakes, entremets glacés, gâteaux glacés sur mesure et sur demande fabriqués à partir du lait d'une ferme de Saint-Martin-lez-Tatinghem.  
👉 Vente sur place du lundi au vendredi de 14h à 19h, le samedi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 19h et le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h  
👉 Vente à la distillerie de Houille  
👉 Commande par téléphone, mail, Facebook, Instagram 📞 Vente sur le site internet « Où acheter en pays de Saint-Omer »



## 124 LES JARDINS DU MARAIS

Gaël DELANNOY  
Marais de la Princesse  
06 34 68 27 91  
lesjardinsdumarais62@gmail.com  
Légumes de saison, fraises et plants.

- Vente sur place
- 👉 Possibilité de visite de l'exploitation et accueil pédagogique uniquement sur réservation pour les groupes et écoles.

## 125 LE GOÛT DES FLEURS

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

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

- Vente au magasin Natur'Paysan
- Commande par téléphone, SMS et mail

## 126 GAEC DE LA PETITE MEER

Sylvain et Laurent DEWALLE  
Chemin du Boteman  
06 12 55 42 28

Légumes de saison dont endive de pleine terre et artichaut gros vert de Laon.

- Vente sur place sur commande pour le vendredi soir

## 127 GRAINES DE LYSEL

Loïc BOULIER  
Chemin du Marais de Lysel  
loicboulrier@gmail.com  
Légumes de saison dont poireaux Leblond et haricots Princesse.

- Marché de Saint Omer
- 👉 Organisation d'ateliers pédagogiques à destination du grand public et des scolaires.

## SERQUES

### 128 AU JARDIN DE SERQUES

Marie-Anaïs DAVION et Maxime VAUPRE  
Route Départementale 943  
06 58 15 11 39

aujardindeserques@gmail.com  
Légumes de saison, dont les carottes de Tilques.

- 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
- Distributeur automatique
- Marché de Saint-Omer
- Commande par



téléphone, SMS, Facebook

## 129 LES CONFITS PURS

Peggy CAMERLYNCK  
142, rue du Rivage  
06 29 55 60 18  
confipeg@gmail.com - www.confitspurs.fr

Confiture maison/confits et chutneys 70 % fruits français bio et 30 % sucre canne bio

- Vente au salon de thé Passage merveilleux à Saint-Omer
- Commande par téléphone, SMS et mail

## 130 SAS LA TILQUOISE

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

Légumes de saison dont la carotte de Tilques

- Vente sur place du lundi au dimanche de 8h à 17h
- Commande par téléphone, SMS, mail et sur le site internet

## 131 LES SOUPES DE CLAIRE

27, rue du Marais  
07 68 04 03 44  
lessoupesdeclaire@gmail.com  
Soupes à la carotte de Tilques, carottes/panais, carottes/butternut et aux 5 légumes.

- Vente sur place
- Commande possible par téléphone, SMS, Facebook.

## TILQUES

### 132 LA CRESSONNIÈRE DE TILQUES

Annie, Véronique et Bernard LEDOUX  
8, rue Hennebocque  
06 69 09 62 14  
veronique.toussaint62@gmail.com  
www.la-cressonniere-de-tilques.com

Fruits et légumes de saison dont la carotte de Tilques.

- Vente sur place tous les jours de 9h à 19h
- Marchés de Bourbourg, Audruicq, Petite-Synthe, Dunkerque.
- Sur la place de la mairie de Longuenesse le vendredi de 9h à 11 h.
- Distributeur de légumes route des Bruyères à Longuenesse.



## 133 LA FERME BÉDAGUE

Alexandre BÉDAGUE  
111, route Départementale 943  
07 61 43 96 40

alexandre.bedague@live.fr  
Fruits et légumes de saison dont la carotte de Tilques.

- 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
- Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook
- Distributeur automatique

## 134 STÉPHANE ET SOPHIE GHÉRAERT

49, route de Serques  
06 11 36 49 58  
stephane.gheraert@neuf.fr

Carotte de Tilques

- Vente sur place sur commande par téléphone et par mail (à retirer 48h après)
- Vente dans les Carrefour market de la région

## 135 ANTOINE HELLEBOID

99, route Départementale 943  
06 14 66 48 83  
ahelleboid@hotmail.com

Légumes de saison dont carottes de Tilques

- Commande par téléphone, SMS et mail
- Distributeur automatique

## 136 SCEA LE MARAIS BIO D'ÉCOU

Rue de la fontaine  
06 77 82 28 52 ou 06 77 82 28 92

Champignons shitakee, pleurotes, champignons de Paris. Endive et choux-fleurs.

- Vente sur place du lundi au vendredi de 6h à 17h
- Commande par téléphone
- Vente au magasin Natur'paysan ou via internet grâce au court circuit

### LES CAROTTES VEULENT GARDER LEUR TERRE

Les carottes de Tilques marquées Valeurs Parc sont vendues avec leur terre. Pour conserver plus longtemps les carottes, conservez-les au frais mais avec cette couche de terre.

## WARDRECQUES

### 137 LE « PAIN EN VIE » ET LE TRIPORTEUR DES PAINS

Dominique Bailly et Marie Vanpouille  
2, route départementale 943  
06 40 33 92 20 ou 06 64 16 40 25  
letripporteurdespains@orange.fr

Pain au levain, pétrissage naturel, mention « Nature et Progrès ».

- Vente sur place, pains à la commande le jeudi et vendredi
- Dépôt de pain aux magasins Biocoop et via l'association la Casa Tizote à Saint-Omer
- Marché de Saint-Omer le samedi matin (place Victor Hugo)
- 👉 Fournil partagé le vendredi, four à bois mobile, ateliers pédagogiques

## WIZERNES

### 138 HUILERIE AUDOMAROISE

Karine et Michaël DUFAY  
29, rue de la Creuse  
06 23 29 23 97

huilerie.audomaroise@gmail.com

Huile vierge de colza, huile vierge de tournesol

- Vente directe à la ferme les vendredis de 15h à 18h
- Marchés locaux : le vendredi matin à Lumbres (semaine paire), le samedi matin à Saint-Omer, le dimanche matin à Wizernes et le lundi après-midi à Pihem
- 👉 Colza produit à la ferme et transformé en huile vierge de 1re pression à froid sur place.



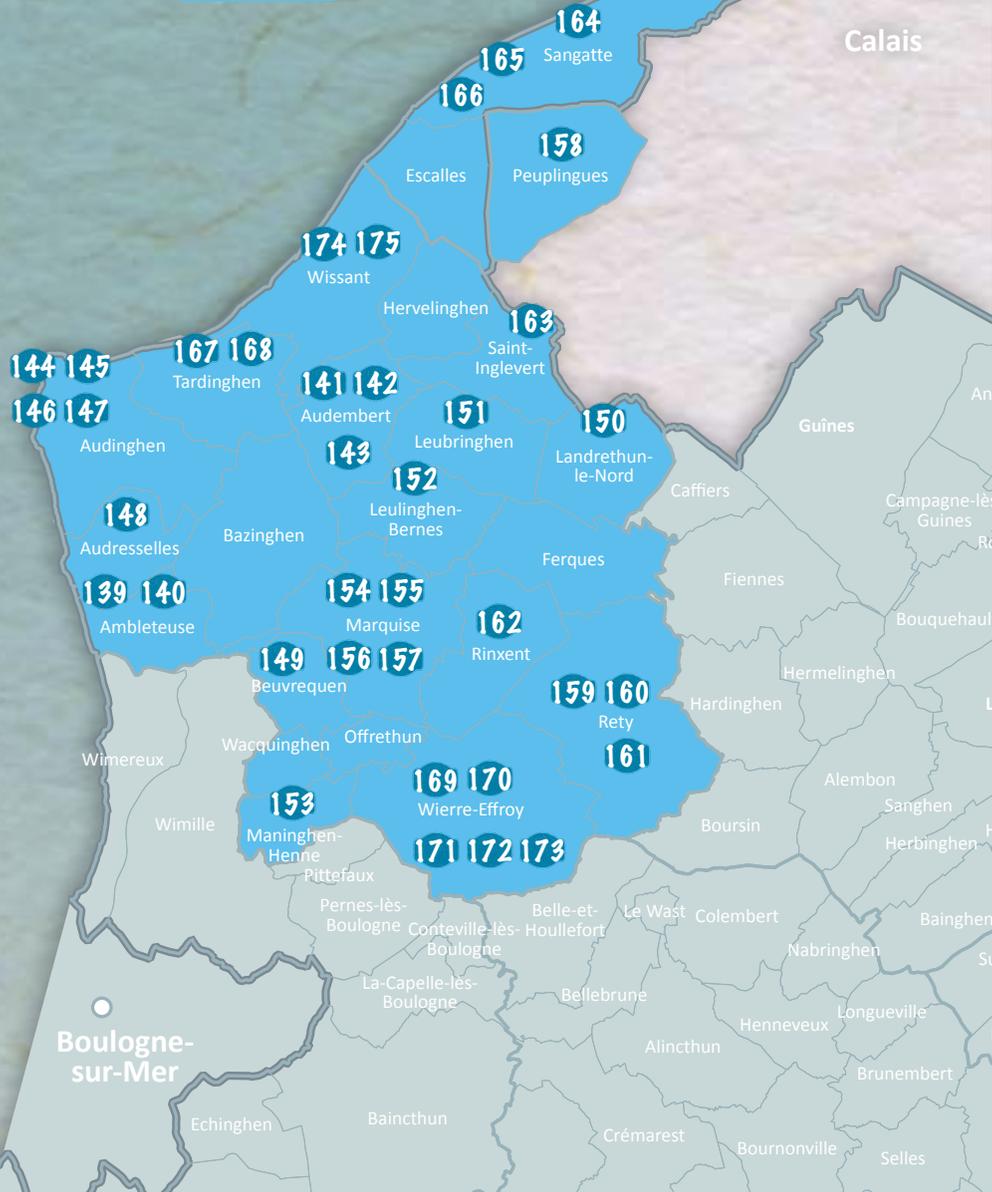
Photo Anne-Sophie Flament

# AUTOUR DE MARQUISE ET WISSANT

crédit Sébastien Jarry



Crédit Eric Desauvoy



## AMBLETEUSE

### 139 JARDIN L'ARCHE DES TROIS FONTAINES

46 route Nationale  
06 81 18 83 14  
jardin@arche3fontaines.org  
www.arche-3fontaines.org

Légumes de saison, soupe en bocaux, pain d'épices, pudding, confitures.

☉ Vente sur place du lundi au jeudi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 16h30, le vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 15h.

### 140 LA FERME DE HOUPPE VENT

Béatrice BOULY, Hélène BOULY et Simon CUVILLIER  
33, rue de l'Aérodrome  
Raventhun  
06 78 90 43 45 - 07 87 20 17 56  
simon.cuvillier@orange.fr

Viande bovine

☉ Vente sur place sur commande en colis ou au détail  
☉ Commande par Facebook ou par téléphone  
👍 Race bovine : Blonde d'Aquitaine

## AUDEMBERT

### 141 LA SALAMANDRE LE FOURNIL BIO

Guillaume DE BRETAGNE  
306 route de Warcove  
Pain 100 % au levain cuit au feu de bois, pain nature, aux graines, aux fruits secs, petit épeautre, noix, paysans, méteil chocolat.

☉ Marché de Wissant le mercredi, le vendredi soir en saison estivale et de Boulogne-sur-Mer le samedi  
☉ Biocoop de Saint Martin Boulogne et Boulogne sur mer  
☉ Points de retrait et commande via www.lasalamandrebio.com

### 142 LA FERME DES COLIBRIS

Jérémy Devienne  
306, route de Warcove  
06 67 14 09 17  
lemarchebiologik@gmail.com

Légumes et miel (non bio)

☉ Marché à la ferme le jeudi de 17h à 19h  
☉ Marchés de Calais de la place d'Armes le mercredi et le samedi, et de Blériot-Plage le vendredi

### 143 MAXIME EVERAERE

850, rue de la Vallée  
07 70 34 71 20  
everaeremaxime@gmail.com  
Poulets de chair et pommes de terre  
☉ Vente sur place en fonction de l'abattage, commande par téléphone

## AUDINGHEN

### 144 EARL LES HIRONDELLES

Blandine et Hervé CARON  
1550, hameau d'Haringzelle  
06 13 44 98 84

Pintades et poulets de chair

☉ Vente sur place tous les jours de 7h à 21h (réservation conseillée)  
☉ Commande par téléphone, SMS et mail  
👍 Sur réservation, organisation de visites pour les particuliers et les scolaires

### 145 LA BOUCHOT DES DEUX CAPS

Julien CUVILLIER  
Rue Principale  
03 21 97 03 46

Moules de bouchot

☉ Vente sur commande, commande par téléphone

### 146 AU PETIT PÊCHEUR

Alain COUSIN  
387 rue Principale  
06 16 72 05 66  
aupetitpecheurdes2caps@gmail.com

Moules, crabes, coques, plateaux de fruits de mer

☉ Vente sur place (réservation conseillée pour les plateaux de fruits de mer) pendant les vacances scolaires de 10h à 13h et de 15h30 à 19h  
☉ Commande par téléphone et SMS

### 147 FLEUR DE SEL DES DEUX CAPS

Xavier HELSMOORTEL  
1872, rue de l'Écluse carrée  
06 28 61 00 14  
fleur2seldes2caps@outlook.fr

Fleur de sel, sel fumé au bois de hêtre, fleur de sel à la chicorée, fabrication de pâte à tartiner au beurre salé, moutarde.

☉ Vente à l'estaminet de la digue de Calais et au marché de Wissant le vendredi

## AUDRESSELLES

### 148 FERME DE SELLES

Betty et Marc-Henri TOURRET  
Chemin de Selles  
06 16 54 22 38 

Beurre, fromage blanc, yaourts, fromage, œufs, légumes du potager, viande bovine, viande de porc, agneau, jus de pomme, cidre, tartes aux pruneaux et aux raisins

👉 Vente sur place le vendredi et samedi de 10h à 15h et le dimanche de 10h à 12h

👉 Distributeur automatique sur le terrain de camping d'Andresselles



## BEUVREQUEN

### 149 LE MARAICHER BIO DU RUSSOLIN

Guillaume DOUCHET  
1121, rue Principale  
03 21 33 60 23 - 06 64 66 26 39  
douchet.guillaume62@orange.fr   
Légumes de saison  
👉 Vente à la ferme et drive sur commande par SMS



## LANDRETHUN-LE-NORD

### 150 CHENELET

34 rue de Moyecque  
03 21 10 51 16  
secretariat@chenelet.org  
www.chenelet.org 

Légumes de saison, soupes, jus de pommes, pommes, fraises, confitures et chocolats

👉 Vente sur place du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 16h, commande par téléphone



## LEUBRINGHEN

### 151 GAEC D'ETIENVILLE

Sylvie et Benjamin PAYE  
698, route d'Etienneville  
06 83 66 25 27  
earl.etienneville@orange.fr  
Poulets de chair élevés en plein air  
👉 Vente sur place sur réservation par téléphone, SMS ou mail



## LEULINGHEN-BERNE

### 152 FERME DE WITERTHUN

Benoît et Laure-Anne POTEZ ;  
Pierre et Pauline LANNEZ  
Route de Wissant  
07 86 89 06 92

benoit.potez@wanadoo.fr  
Viande bovine sur commande, légumes de saison, œufs, produits laitiers, cookies

👉 Distributeur automatique à l'entrée de la ferme

👉 Race bovine : Parthenaise



## MANINGHEN-HENNE

### 153 ÉLEVAGE Béal

Nadine et Didier BEAL  
62, rue de Hurtevent  
06 74 51 76 52   
Lait cru A2A2, beurre, crème fraîche, œuf, légumes de saison  
👉 Vente sur place  
👉 Marché de Boulogne-sur-Mer le mercredi et le samedi



## MARQUISE

### 154 AU P'TIT CHEF

Patrick DESAINLOUP  
29, Grand Place Louis le Sénéchal  
03 66 88 25 51  
Viande issue de producteurs locaux et viande de mouton boulonnais  
👉 Vente sur place tous les jours et jours fériés de 7h30 à 19h et en juillet/août dimanche de 8h à 12h. Commande par téléphone



### 155 FERME PÉDAGOGIQUE DU CHÂTEAU

Emmanuelle et Stéphane DUCHATEAU  
310, Hameau de Blecquenecques  
03 21 87 30 56  
contact@ferme-duchateau.fr  
www.ferme-duchateau.fr   
Pommes de terre Bintje  
👉 Vente sur place tous les jours sauf le dimanche  
👉 Organisation de visites pédagogiques grand public et scolaires et goûters d'anniversaire



### 156 BRASSERIE DU BOULONNAIS

David MAUS  
Parc d'activités des 2 Caps 410 rue des Tumulus  
06 514348 49  
brasserieDuboulonnais@gmail.com  
www.brasserieDuboulonnais.fr   
Bières artisanales blonde 6.5 ° ambrée 7° blonde triple 8.5°, bière blonde bio 6.5° et blonde bio triple 8.5°

👉 Vente sur place le vendredi de 14h à 17h

👉 Commande par mail uniquement

👉 Possibilité de louer une pompe à bière avec fûts.



### 157 LA FERME DES DÉLICES

Sandra et Benoît CASIEZ  
575, hameau de Ledquent  
06 85 52 90 92 - 03 21 99 92 74  
lafermedesdelices@live.fr  
www.lafermedesdelices-marquise.com   
Viande de canard, foie gras, terrines, rillettes, confits, paniers garnis, boissons, biscuits, fromages fermiers, confitures.  
👉 Vente à la ferme et drive fermier  
👉 Commande en ligne



## PEUPLINGUES

### 158 LE VERGER DE LA BEUSSINGUE

Jean-Charles et Marie-Pierre LEVEL  
112 route de Calais  
06 72 13 23 31  
vergerdelabeussingue@orange.fr  
www.vergerdelabeussingue.com   
Fruits et légumes de saison, jus de fruits  
👉 Vente sur place les mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h30. Les samedi et dimanche de 10h à 18h00  
👉 Distributeur automatique installé sur le parking en face du verger  
👉 Magasins Au goût de la ferme et à la Ferme du Bois l'Abbé à Saint-Martin-Boulogne  
👉 Self-cueillette de la fin août à la mi-novembre du mercredi au dimanche.  
👉 Commande par téléphone, SMS, par mail et page Facebook



## RÉTY

### 159 LUDOVIC DUSSAUSOY

47, rue Léon Blum  
03 21 92 83 77  
Miel toutes fleurs, pollen, pains d'épices et bonbons au miel, légumes de saison et œufs  
👉 Marché de Boulogne-sur-Mer le samedi



### 160 EARL DE CASTELBRUNE

Maxime HAZELARD  
31, rue Louise Michel  
06 33 49 71 98  
maxime.hazelard@orange.fr  
Viande bovine  
👉 Vente sur place sur rendez-vous en fonction de l'abattage. Commande par téléphone et par mail  
👉 Race bovine : Charolaise



### 161 FROMAGERIE DES 2 CAPS

Anne-Sophie et Nicolas HUSZACK  
11, rue Calmette  
06 73 45 58 01  
fromageriedes2caps@gmail.com   
Fromages locaux  
👉 Vente sur place le vendredi de 9h30 à 18h et samedi de 9h30 à 13h  
👉 Commande sur Facebook



## RINXENT

### 162 FERME DE LA RUE

Catherine et Éric FRÉEL  
4, rue des Tienforts  
06 43 41 52 82  
eric.freel@orange.fr   
Viande de bœuf (détail et colis), viande de porc (détail), viande de veau (de fin octobre à fin février) jus de pomme.  
👉 Vente sur place le premier samedi du mois de 10h à 17h. Réservation obligatoire pour les colis.



## SAINT-INGLEVERT

### 163 FERME DE L'ABBAYE

Jérôme et Guillaume HACHE  
22, route des Caps  
06 72 27 69 51  
gaechache@gmail.com  
Pommes de terre et œufs de plein air  
👉 Distributeur automatique à l'entrée de la ferme



## SANGATTE

### 164 LES FRAISES DE SANGATTE

Sophie et Damien VAN HAECKE  
Route de Coquelles  
06 26 63 39 51  
sdvanhaecke@gmail.com

Fraises, cerises, confiture, oignons, pommes de terre

- Deux distributeurs automatiques
- Marché d'Escalles
- Au magasin Prise Direct
- Self-cueillette de cerises et de fraises

### 165 LES SERRES DE SANGATTE

Emmanuelle HONVAULT  
Digue Camin  
03 21 82 55 09 lesserresdesangatte@gmail.com  
www.lesserresdesangatte.kingshop.com

Légumes de saison, plantes aromatiques, plantes d'ornement.

- Vente sur place du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h
- Marchés d'Ardres, Sangatte-Blériot
- Livraison dans un rayon de 30 km
- Commande par téléphone, mail, site internet (paiement en ligne) et Facebook

### 166 LE RUCHER DES NOIRES MOTTES

Bruno RINGOT  
2327, route Départementale 940  
06 79 96 92 30

Pain d'épices, miel de printemps toutes fleurs, produits de la ruche

- Vente sur place sur rendez-vous. Commande par téléphone et SMS
- Marché d'Escalles en été de mi-juin à mi-septembre le samedi de 17h à 20h

## TARDINGHEN

### 167 BRASSERIE ARTISANALE DES 2 CAPS

Christophe NOYON  
1413, route d'Ausques  
03 21 10 56 53  
noyon.brasseur@wanadoo.fr  
www.2caps.fr

Bières artisanales.

- Vente sur place vendredi et samedi de 10h à 19h et en juillet/août ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h et le dimanche de 15h à 19h.
- Commande en ligne sur le site.
- Organisation de visites guidées pour les particuliers (groupe ou individuel)

### 168 GAEC BOULET

Bernard et Romain BOULET  
765, route du Chatelet  
06 65 30 93 22  
gaecboulet@gmail.com

Agneau boulonnais

- Au magasin Vert de Terre
- Vente en colis sur place sur rendez-vous en fonction de l'abattage

## WIERRE-EFFROY

### 169 LA FERMANDISE

Emmanuelle et Bertrand BONNINGUES  
2400, rue de Belle au lieu-dit la Maloterie  
03 21 92 81 39 - 07 69 02 15 13  
fermandise@orange.fr  
www.lafermandise.com

Fraises, framboises, glaces à base de lait de la ferme, bûches, gâteaux glacés, sorbets

- Vente à la ferme selon les horaires indiqués sur leur site

### 170 FERME DE LA CAUD

Antoine GOMEL  
2104, rue de Hesdres  
06 81 64 07 97  
lafermedelacaud@gmail.com

Volailles AB et viande bovine toutes les 6 semaines.

- Vente sur place sur réservation (retrait des commandes le samedi)
- À la ferme du Breuil à Hermelinghen, à la ferme du Russolin à Beuvrequen et à la chèvrerie du Quenneval à Wirwignes
- Livraison possible selon les secteurs
- Commande par téléphone, SMS et mail

### 171 LE FOURNIL

Bruno BERQUIER  
18, rue du Flégard  
03 21 33 68 65  
boulangerie-lefournil@laposte.net

Pains cuits au feu de bois, tartes aux pruneaux, gâteaux

- Vente sur place tous les jours de 7h à 13h et de 15h30 à 19h sauf le jeudi. Le dimanche de 7h à 19h.
- Commande par téléphone
- Blé du Moulin du Nord



### 172 FROMAGERIE ARTISANALE DE SAINTE-GODELEINE

Les Frères BERNARD  
130, rue des Coutures  
03 21 87 00 97  
www.lesfreresbernard.fr

fromages artisanaux

- Vente sur place du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30
- Commande par téléphone et sur le site internet lesfreresbernard.fr
- Organisation de visites de la fromagerie sur réservation

### 173 LES BIO PRÉS

Samuel POLY et Matthieu GARCIA  
100, rue du Beaucamp  
06 07 67 12 67  
polysamuel@orange.fr

Viande bovine, viande ovine, poulets, pintades, oies, dindes, œufs.

- Commande par téléphone ou par mail, retrait à la ferme
- Marché à la ferme le 1er samedi du mois



## WISSANT

### 174 FERME DE SAINT-PO

Laurent FOURDINIER  
Route Départementale 940  
06 17 72 74 77  
laurent.fourdinier@orange.fr  
www.ferme-st-po-wissant.com

Viande bovine, pommes de terre, œufs

- Vente sur place du mercredi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h
- Distributeur automatique à l'entrée de la ferme (pommes de terre et œufs)
- Commande par SMS et mail
- (+) Race bovine : Charolaise

### 175 LA FROMAGERIE EN HERBE

Clara CARRELET  
Chemin d'Herlen  
06 67 44 78 54  
clara@lafromagerieenherbe.fr

Fromages artisanaux, à tartiner ou affinés en blockhaus, halloumi (fromage à faire griller), yaourts à la grecque, yaourts infusés aux plantes, riz au lait à base de lait de vache.

- Vente aux marchés de Wissant, Boulogne et le Channel (à Calais).
- Animaux nourris à l'herbe et au foin toute l'année.



Photo PNR

# LES MARCHÉS ET LES MAGASINS DE PRODUCTEURS EN CAPS ET MARAIS D'OPALE

## Les marchés de A à Z

- ▶ **Ambleuse** : le mercredi matin, place Vauban, et le samedi matin, place Vauban/rue Maginot
- ▶ **Ardres** : le jeudi matin, place du champ de foire
- ▶ **Arques** : le mardi matin, Grand Place
- ▶ **Audembert** : 306 rue de Warcove le jeudi 17-19h (marché de producteurs)
- ▶ **Audinghen** : le samedi de 15h à 18h, centre village
- ▶ **Adresselles** : le lundi matin, centre village
- ▶ **Audruicq** : le mercredi matin et le vendredi après-midi (en été), place du Général de Gaulle
- ▶ **Blendecques** : le jeudi matin, parking de la poste
- ▶ **Bléquin** : mercredi à 16h salle polyvalente
- ▶ **Boulogne-sur-Mer** : le mercredi et samedi matin, place Dalton ; le dimanche matin, quai Gambetta ; le dimanche matin (du 5 juillet au 29 août), place Vignon
- ▶ **Cléty** : le jeudi de 15h30 à 19h sur le parking de la salle polyvalente
- ▶ **Condette** : le mercredi matin, le vendredi après-midi et le dimanche matin, sous halle
- ▶ **Conteville-lès-Boulogne** : le vendredi après-midi, place de la mairie
- ▶ **Desvres** : le mardi matin, place Léon Blum
- ▶ **Éperlecques** : le vendredi après-midi de 15h à 19h, place de la Mairie
- ▶ **Équihe-Plage** : le vendredi après-midi, place Albert Bécard
- ▶ **Esquerdes** : le mercredi après-midi sur le parking, rue Leon Blum, face à la boucherie
- ▶ **Ferques** : parking de la mairie, le jeudi de 17h30 à 21h, de mi-mai à juillet.
- ▶ **Guînes** : le vendredi matin, place Foch
- ▶ **Hardelot-Plage** : le dimanche matin de juin à août dans le centre de la station
- ▶ **Le Portel** : le mardi matin et le vendredi matin, sur la place de l'Église
- ▶ **Licques** : le lundi matin, place Henri et Christiane Colette
- ▶ **Lumbres** : le vendredi matin, place Jean Jaurès
- ▶ **Marquise** : le jeudi matin, place Le Sénéchal
- ▶ **Neufchâtel-Hardelot** : le mercredi matin, sur le parking de la poste
- ▶ **Nielles les Bléquin** : le mardi de 14h à 19h sur le parking en face de l'ADMR
- ▶ **Outreau** : le lundi et jeudi matin toute l'année, et le vendredi matin en été, place de la mairie
- ▶ **Pihem** : le lundi à partir de 16h, parking de la salle polyvalente André Delobel
- ▶ **Rinxent** : le samedi matin, place des Anciens Combattants à Hydrequent
- ▶ **Saint-Omer** : le mercredi de 8h à 13h, place Perpignan ; le jeudi matin, place de la Ghière ; le samedi matin, place Foch
- ▶ **Saint Martin lez Tatinghem** : mercredi après-midi, place de la mairie
- ▶ **Samer** : le lundi matin, place Foch
- ▶ **Sangatte-Blériot** : le vendredi matin, place de la mairie de Blériot-Plage ; le dimanche matin, place de la mairie de Sangatte
- ▶ **Vaudringhem** : le jeudi de 16h30 à 19h, parking communal
- ▶ **Watten** : le vendredi matin, rue de Dunkerque
- ▶ **Wavrans-sur-l'Aa** : le mardi de 16h à 19h, parking de la salle des fêtes
- ▶ **Wierre-Effroy** : le 1<sup>er</sup> samedi du mois 100 rue du Beaucamp (marché bio, de producteurs)
- ▶ **Wimereux** : le mardi et le vendredi matin, rue Sainte Adrienne et quai d'Hazebrouck 18-22h en juillet et août
- ▶ **Wissant** : le mercredi matin, rue Gambetta, et le vendredi de 17h à 21h d'avril à septembre, place de la Mairie
- ▶ **Wizernes** : le dimanche matin, place Jean Jaurès
- ▶ **Zudausques** : le vendredi de 16h à 19h, chemin des Lilas

## Les magasins de producteurs

### Natur'Paysan

4, rue de l'Industrie, Saint-Martin-lez-Tatinghem.

03 21 39 48 44

naturpaysans@gmail.com

Ouvert du mercredi au samedi. Mercredi : 14h30 - 18h30 ; Jeudi et vendredi : 9h30 - 12h30 et 14h30 - 18h30 ; Samedi : 9h - 17h.

### Vert de Terre

175, route de Desvres, Saint-Martin-Boulogne.

09 53 32 49 48

pvc.vertde terre@gmail.com

Ouvert du mercredi au samedi. Mercredi : 14h - 18h30 ; Jeudi et vendredi : 9h30 - 18h30 ; Samedi : 9h30 - 17h30.

## Bon à savoir !

**Des magasins d'alimentation bio proposent souvent des produits issus de l'agriculture locale. Regardez les étiquettes !**

## LES ASSOCIATIONS ET AMAP

### AMAP DES GUÉNELS

Ferme Beaupère, Chemin des sources, Boulogne-sur-Mer

amapdesguenels@mailo.com - 

### AMAP DE LA MORINIE

Rue Edouard Devaux, Saint-Omer

www.amapdelamorinie.jimdo.com - 

### Epicerie locale et solidaire Trait d'Union

1, chemin Pressart, Lumbres

06 07 95 62 01

Ouvert le mardi de 14h à 18h, le jeudi de 10h à 13h et les 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> samedis matin du mois de 9h à 12h.

### Epicerie solidaire mixte Epi-Pays d'Opale

7, avenue de la libération, Guînes

03 21 82 21 82

Ouvert le lundi de 13h30 à 18h, le mercredi de 9h à 12h, le dernier samedi du mois de 9h à 12h.

## 5 BONNES RAISONS DE CONSOMMER LOCAL

### JE SOUTIENS LES PRODUCTEURS LOCAUX

- ▷ encourager le savoir-faire des éleveurs, cultivateurs, pêcheurs
- ▷ les rémunérer au juste prix
- ▷ participer à la création d'emplois non délocalisables



### JE FAIS DES ÉCONOMIES

- ▷ Les produits sont moins chers pendant la pleine saison



### JE RENCONTRE LES PRODUCTEURS DE CHEZ MOI

- ▷ rencontrer directement un producteur
- ▷ échanger avec lui, en apprendre plus sur son métier



### JE PENSE À MA SANTÉ ET À MES PAPILLES

- ▷ les fruits et légumes locaux de saison sont cueillis à maturité. Ils sont savoureux et conservent tous leurs nutriments et leurs vitamines
- ▷ adaptés au climat et au terroir, ils nécessitent moins de produits phytosanitaires



### JE RÉDUIS MON BILAN CARBONE

- ▷ moins de transport
- ▷ moins d'emballage
- ▷ moins d'intermédiaire

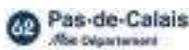


En accord avec le projet de territoire du Parc naturel régional des Caps et Marais, ce guide vise à accompagner les producteurs et exploitants dans le développement de circuits courts de proximité et de qualité en donnant de la visibilité aux producteurs et artisans qui font de la vente directe de produits alimentaires sur le territoire.

Ce guide est réalisé grâce au financement du Fonds vert et de l'Agence de l'eau Artois Picardie, dans le cadre du développement de l'agriculture biologique, des actions agricoles du Plan de paysage du bocage boulonnais et dans le cadre de la Réserve de biosphère du marais audomarois - Aa - Hem - Flandre.

Ce guide est aussi disponible en ligne sur [www.parc-opale.fr](http://www.parc-opale.fr)

 ParcOpale



Ce guide est un recensement le plus exhaustif possible des producteurs et artisans du terroir qui font de la vente directe. Les informations présentées dans ce document sont fournies par différents producteurs et structures, elles sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. Le Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale ne peut être tenu pour responsable de ces changements.

Si vous connaissez un producteur qui ne figure pas dans ce guide, n'hésitez pas à nous le faire savoir en écrivant à [info@parc-opale.fr](mailto:info@parc-opale.fr) ou en appelant le 03 21 87 90 90.



Une autre vie s'invente ici

BP 22 – 62142 Le Wast  
Tél. 03 21 87 90 90  
[info@parc-opale.fr](mailto:info@parc-opale.fr)  
[www.parc-opale.fr](http://www.parc-opale.fr)  
Facebook : ParcOpale