

MANGER LOCAL

LES PRODUCTEURS
des Caps et
Marais d'Opale

PRODUCTEURS

POINTS DE VENTE

MARCHÉS

MAGASINS
DE PRODUCTEURS



Parc
naturel
régional
des Caps et
Marais d'Opale

Une autre vie s'invente ici

PARTEZ À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS



Donnez du goût à vos plats

Il n'y a pas si longtemps, quand on parlait de consommer local, on n'avait pas toujours le sentiment d'être écouté, pris au sérieux. Maintenant, c'est devenu une évidence !

En Caps et Marais d'Opale, nous avons la chance d'avoir une agriculture de qualité produite dans des paysages diversifiés. Sur place, en drive, au marché, en magasins, en AMAP, les initiatives et les occasions ne manquent pas de se rapprocher des producteurs, artisans, agriculteurs qui font vivre, chaque jour, notre patrimoine gastronomique. N'hésitez pas à les contacter, à les rencontrer et à goûter leurs produits frais, savoureux et locaux !

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

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 souhaitent.

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.

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.

Les produits



Fruits et légumes



Produits de la mer



Produits laitiers



Boissons



Viandes



Produits sucrés



Viande bovine



Pain cuit au feu de bois



Viande porcine



Miel et produits de la ruche



Volaille



Sel



Mouton boulonnais
(race locale)

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.

CALENDRIER DES PRODUITS LOCAUX DE SAISON

Janvier

Carotte
Chou-fleur
Chou de Bruxelles
Chou rouge
Courge
Cresson
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Frisée
Mâche
Navet
Oignon jaune
Panaïs
Poire
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir
Scarole

Février

Carotte
Chou-fleur
Chou de Bruxelles
Chou rouge
Courge
Cresson
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Mâche
Navet
Oignon jaune
Panaïs
Poire
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir

Mars

Asperge
Cerfeuil
Chou-fleur
Chou de Bruxelles
Chou rouge
Courge
Cresson
Épinard
Endive
Épinard
Mâche
Navet
Panaïs
Persil
Poire
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir

Avril

Asperge
Cerfeuil
Chou-fleur
Chou rouge
Cresson
Échalote
Épinard
Mâche
Navet
Persil
Poireau
Pomme
Pomme de terre nouvelle
Radis noir
Radis rose
Rhubarbe
Navet
Persil
Poireau
Pomme
Pomme de terre nouvelle
Radis noir
Radis rose
Rhubarbe

Mai

Asperge
Batavia
Cerfeuil
Chou-fleur
Chou rouge
Cresson
Épinard
Fraise
Laitue
Navet
Petit-pois
Poireau
Pomme de terre nouvelle
Persil
Radis rose
Rhubarbe

Juin

Batavia
Betterave
Carotte
Céleri
Cerise
Cerfeuil
Chou-fleur
Concombre
Courgette
Épinard
Fenouil
Fraise
Framboises
Haricot vert
Laitue
Menthe
Navet
Petit-pois
Persil
Radis rose
Rhubarbe
Roquette
Tomates

Juillet

Ail
Artichaut
Aubergine
Batavia
Bette
Betterave
Brocoli
Carotte
Cassis
Céleri
Cerise
Cerfeuil
Chou-fleur
Concombre
Courgette
Échalote
Épinard
Fenouil
Fraise
Framboises
Groseilles
Haricot vert
Laitue
Menthe
Oignon blanc
Oignon jaune
Panaïs
Persil
Petit-pois
Poivron
Pomme de terre
Radis rose
Rhubarbe
Roquette
Tomate

Août

Ail
Artichaut
Aubergine
Basilic
Batavia
Bette
Betterave
Brocoli
Carotte
Céleri
Cerfeuil
Chou-fleur
Chou pommé
Chou rouge
Concombre
Courge
Courgette
Échalote
Épinard
Fenouil
Fraise
Framboises
Haricot vert
Laitue
Menthe
Navet
Oignon blanc
Oignon jaune
Panaïs
Persil
Petit-pois
Poireau
Poivron
Radis rose
Raisin
Roquette
Tomate

Septembre

Ail
Artichaut
Basilic
Batavia
Bette
Betterave
Brocoli
Carotte
Céleri
Cerfeuil
Chou-fleur
Chou pommé
Chou rouge
Concombre
Courge
Courgette
Cresson
Échalote
Épinard
Fenouil
Framboises
Frisée
Haricot vert
Laitue
Mâche
Navet
Oignon blanc
Oignon jaune
Panaïs
Persil
Petit-pois
Poire
Poireau
Poivron
Pomme
Potimarron
Radis noir
Radis rose
Raisin
Roquette
Scarole
Thym
Tomate

Octobre

Ail
Artichaut
Batavia
Bette
Betterave
Brocoli
Carotte
Céleri
Cerfeuil
Chou-fleur
Chou pommé
Chou rouge
Chou de Bruxelles
Courge
Coing
Cresson
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Frisée
Laitue
Mâche
Navet
Oignon jaune
Panaïs
Persil
Poire
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir
Radis rose
Roquette
Scarole
Thym

Novembre

Ail
Betterave
Carotte
Céleri
Chou-fleur
Chou pommé
Chou rouge
Chou de Bruxelles
Courge
Coing
Cresson
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Frisée
Laitue
Mâche
Navet
Oignon jaune
Panaïs
Poire
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir
Radis rose
Roquette
Scarole

Décembre

Ail
Betterave
Carotte
Céleri
Chou-fleur
Chou pommé
Chou rouge
Chou de Bruxelles
Courge
Cresson
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Frisée
Mâche
Navet
Oignon jaune
Panaïs
Poire
Poireau
Pomme
Pomme de terre
Potimarron
Radis noir
Scarole

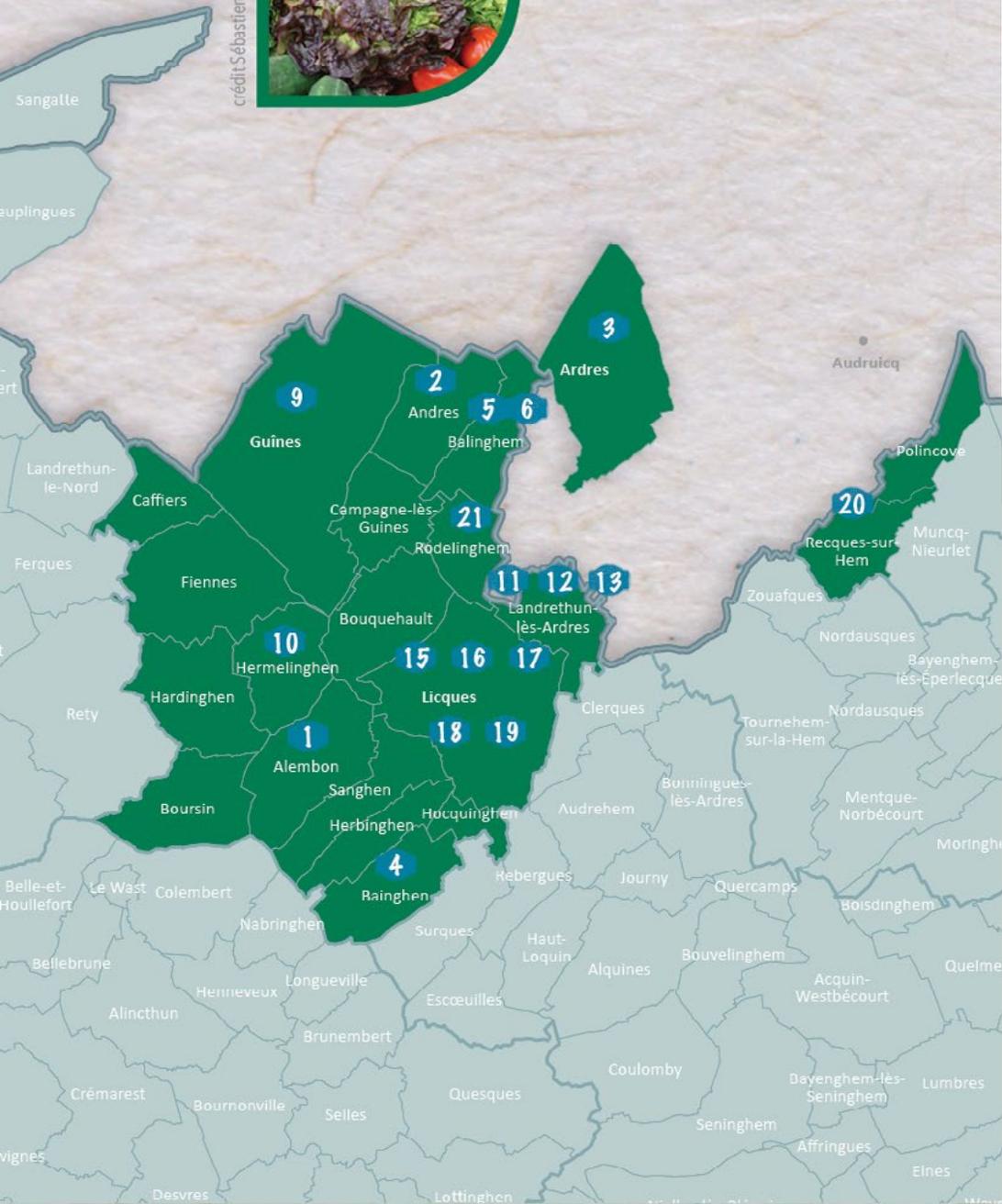
AUTOUR DE GUÎNES, ARDRES ET LICQUES



crédit Sébastien Jary



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'épice

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



ARDRES

2 LA MICHE D'ANTAN

Christian COHEN SOLAL
50 route de Guînes
03 21 82 55 76

alamichedantan@hotmail.fr

Pain cuit au feu de bois, brioches et tartes

- Vente sur place le mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 7h à 12h30 et de 15h à 18h30, le samedi de 7h à 12h30 et le dimanche de 7h à 12h
- Tournées communales (Marais de Guînes, Ardres, Rodellinghem, Balinghem et Campagne-lès-Guînes)
- Commande par téléphone, mail et Facebook



ARDRES

3 FERME DE LA CENSE HÉBRON

Caroline & Edouard LELIEUR
36 avenue de la Cense Hébron
03 21 35 43 45 - 06 77 18 35 17
lelieuredouard@orange.fr

Légumes du potager, pommes de terre, œufs, lait, beurre

- Vente sur place (sur réservation)
- Distributeur automatique
- Commande par téléphone, SMS et par mail



BAINGHEN

4 LA FERME DU BOQUET

Aurélien 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



BALINGHEM

5 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 le mercredi après-midi entre Boulogne et Calais
- Marchés d'Audruicq, Ardres et Wimereux (en face de la boulangerie Fred)
- Commande par mail (conseillée) ou SMS, téléphone, Facebook et Instagram
- 👉 Vente de carottes de Tilques



6 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 brébis, lait de vache, beurre, crème, fromages, yaourt nature, fromage blanc et faisselle, crèmes desserts, pain et pâtisseries, tartes sucrées

- Vente au magasin le samedi de 10h à 17h
- Marchés d'Audruicq, Wissant le mercredi matin (en été) et Ardres
- Vente Au goût de la ferme
- Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook
- 👉 Race ovine : Rouge flamande



BOUQUEHAULT

7 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 sycamore, miel de ronce, miel de châtaigner.

- Vente sur place.



FIENNES

8 PRIMA KULTUR

Nathan ORLOF
70 chemin Blanc
07 86 66 29 62
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.



GUÎNES

9 EARL LEFEBVRE

Marc et Susanne LEFEBVRE

Ferme des 4 Vents
74 boulevard Blanchard
09 53 76 41 72

earl.marc-lefebvre@gmx.fr

www.lefebvre.e-monsite.com

Pommes de terre Avanti et Bonata et confiture de nèfle

○ Vente sur place du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 sur rendez-vous ○ Tournée de vente en porte-à-porte tous les mercredis matins à Guînes ○ Commande par téléphone et mail

👉 Agriculture raisonnée



HERMELINGHEN

10 LA FERME DU BOUT DU BREUIL

Guillaume et Hélène FOUBLE

910 route d'Hardinghen

06 46 34 20 99

lafermeduboutdubreuil@gmail.com

www.lafermeduboutdubreuil.com

Bœuf et veau, pommes de terre, œufs Bio, fruits et légumes Bio, produits locaux (production de blé ancien Bio), porcs élevés sur paille et nourris avec céréales sans OGM et à l'ancienne

○ Vente sur place le mercredi de 14h30 à 17h, le jeudi de 16h30 à 19h30 (avec une option «drive» envoi de la liste par mail), le vendredi de 14h30 à 19h30 et le samedi de 9h30 à 13h ○ Commande par téléphone, SMS, mail, Instagram et Facebook

○ Liste des produits disponibles envoyée chaque début de semaine aux clients ○ Viande sur commande

○ Marché d'Hardinghen
👉 Possibilité de visite le vendredi de 17h à 18h30, en assistant à la traite des vaches. Race bovine : Limousine



LANDRETHUN-LEZ-ARDRES

11 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 septembre de 10h à 19h ○ Distributeur automatique

○ Commande par téléphone et sur Facebook



12 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



13 PERLE DE FRAISES

Thierry THOMAS

671 rue du Val

06 25 97 83 61

perledefraises@hotmail.fr

Fraises, confitures, jus de pomme et de fruits rouges, miel, œufs, pommes de terre, sirop de fraise et poulets fermiers

○ Distributeur automatique ○ Au magasin Au goût de la ferme ○ Marchés d'Audruicq et Ardres

○ Commande par téléphone, SMS et par mail

👉 Visites de l'exploitation possibles en septembre



LICQUES

14 BRASSERIE DES 3 PAYS

Gaëtan LEFRANCOIS

499 rue A et G Parmentier

06 18 87 98 25

www.brasseriesdes3pays.com

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

○ Vente sur place uniquement sur commande

○ Vente en ligne sur le site. Livraison possible dans un rayon de 30 km.



15 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



16 LE JARDIN ROMANESCO

Marion MEURISSE

137, rue du Bourg

06 76 61 89 90

meurisse.licques@icloud.com

Légumes et fruits de saison

○ Vente sur place le samedi de 10h30 à 12h30

○ Commande par téléphone et mail

et via cagette.net



17 EARL DE LINCQUES

Olivier DELZOIDE

545 rue Armand-Leroy

03 21 35 98 76 ou le soir : 06 26 20 52 15

delzoide.olivier@wanadoo.fr

Diverses variétés de pommes

○ Vente sur place le samedi et dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h30 de début septembre à mi-octobre

○ Commande par téléphone, SMS et par mail

👉 Variétés anciennes de pommes, self-cueillette



18 LE COCHON LICQUOIS

Christophe LELEU

1578 rue de Courtebourne

06 24 76 12 56 ou 06 51 13 92 32

lecochonlicquois@orange.fr

Viande de porc, volaille et charcuteries

○ Commande par téléphone, SMS

○ Vente à la boutique Nature Paysan



19 LE RUCHER DES MILLE MONTS

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 sur place le samedi matin de 8h à 12h

○ Magasin Au goût de la ferme et Saveurs et terroir

○ Réservation recommandée - Commande par téléphone, SMS (conseillé), mail et Facebook



RECQUES-SUR-HEM

20 LA CUEILLETTE DE RECQUES-SUR-HEM

Sophie FLAHAUT

rue du Plouy

06 32 40 86 88

cueillettederecques@gmail.com

Fraises, légumes de saison, pommes de terre, céréales

○ Vente directe tous les jours au mois de juin, sinon du mardi au samedi de 9h30 à 12h ○ Distributeur automatique ○ Commande par mail (retrait au magasin ou dans le distributeur automatique via l'envoi d'un code)

👉 Self-cueillette de fraises



RODELINGHEM

21 KARINE ET BERNARD BOUCLET

367 rue des Croisettes

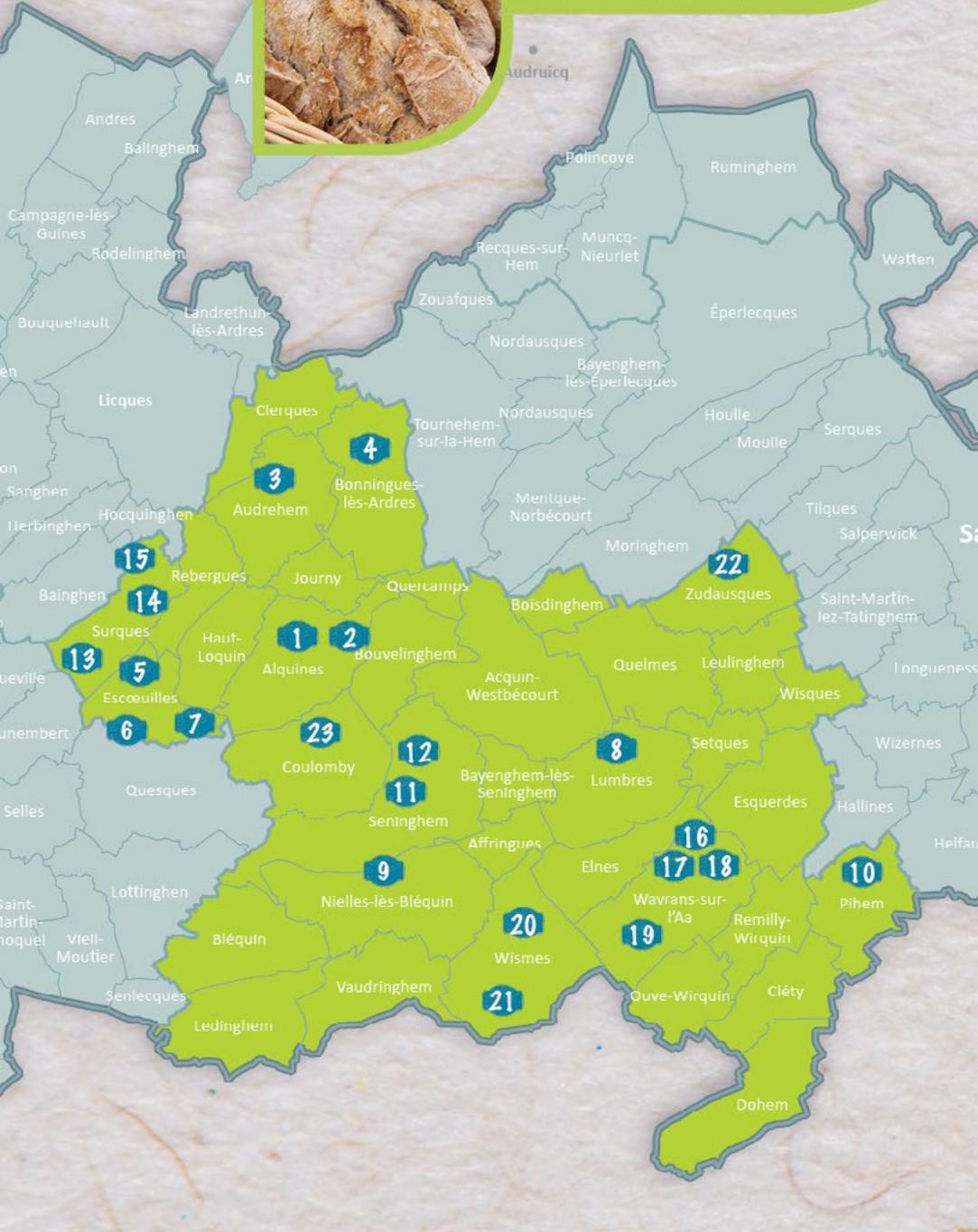
b.k.bouclet@orange.fr

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

○ Distributeur automatique



AUTOUR DE LUMBRES



crédit Sébastien Jarry

ALQUINES

1 LA FERME DU MONT VERT

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

Viande de vaches élevées à l'herbe, viande de cerfs élevés en espace boisé, terrines et confits de cerfs, lait
 ☐ Vente sur place du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ☐ Commande par téléphone et mail.
 Viande de biches dès la mi-décembre, sur réservation.

👉 Race bovine : Normande



2 BOULANGERIE 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 8h à 18h et le dimanche de 8h à 12h ☐ Marchés de Saint-Omer, de Wizernes, d'Arques, de Blendecques et de Lumbres
 ☐ Commande par téléphone et SMS



AUDREHEM

3 LA FERME DE LA MOTTE

Nicolas COQUEMPT
245 Impasse de la Motte
06 19 14 70 40

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
 ☐ Magasin 'Prise Direct' ☐ Commande par téléphone, SMS et Facebook - Réservation conseillée

👉 Race bovine : Frisonne



BONNINGUES-LES-ARDRES

4 FERME VALLEE 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

👉 Race bovine : Limousine



ESCOEUILLES

5 LA FERME DES PEUPLIERS

Christophe 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 Condet
 ☐ Livraison à domicile du Touquet à Wissant
 ☐ Au magasin Natur'Paysan ☐ Commande par téléphone, SMS et mail

👉 Race bovine : Limousine



6 LA BOULANGERIE D'ESCOEUILLES

Bruno CATEZ
6 rue de l'Église
03 21 32 34 65

Pains cuits au feu de bois et 8 pains spéciaux, brioches, tartes de campagne, croissants jambons, 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



7 BRASSERIE DU FUNQUET

Aurélien FONTAINE
19 rue de la Tirée
06 30 35 06 03

brassieriedufunquet@laposte.net
Bières artisanales blondes, légères, triples et rousses

☐ 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) ☐ Marchés de Boulogne-sur-Mer le dimanche, Wissant le mercredi et vendredi soir ☐ Magasins Au goût de la ferme et Natur'Paysan ☐ Livraison de proximité à Escœuilles, Surques et Licques ☐ Commandes par téléphone, SMS, mail et Facebook

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



LUMBRES

8 PAINS & CIE

2 rue François 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-BLEQUIN

9 AU JARDIN NIELLOIS

Gauthier LEDUC
37 rue Bernard Chochoy
06 70 56 85 22

gauthierleduc@hotmail.fr 

Légumes de saison

📍 Vente sur place via un distributeur automatique (casiers codés) 📍 Distributeur automatique à Lumbres (à proximité du siège de la Communauté de communes du Pays de Lumbres) 📍 Magasin Vert de terre 📍 Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook

👉 Variétés de tomates anciennes. Agriculture raisonnée



PIHEM

10 LA GRANGE AUX SAVEURS

Christophe BLONDEL
35 Bis Route de Théroanne
06 88 10 46 99 

www.lagrangeauxsaveurs.fr

Canards gras, volailles prêtes à cuire, magrets, terrines, rillettes, confits, foie gras de canard, poulets, pintades

📍 Vente sur place le vendredi de 14h à 19h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h 📍 Commande par téléphone, SMS et Facebook



SENINGHEM

11 LES DÉLICES DE LEA

2 impasse du blanc génon
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 scolaires



12 FERME BIO DU HAMET

Sophie ESNAULT
17 rue du Hamet
06 18 44 09 94
sesnault3@gmail.com 

Légumes diversifiés 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

13 LA FERME DU PAILLARD

Amélie et Rémi CAZIN
351 route de Rebergues
03 21 32 30 24
lafermedupaillard@gmail.com 
www.lafermedupaillard.fr

Porc et viande rouge, volailles, lapins, bœufs de transformation (patés, rillettes, poulets cuisinés, potchevlech)

📍 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, Facebook et sur le site



14 CAFE 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



15 LA FERME DES CAILLEUYS

Geoffroy FOVET
56 rue de Gascogne
06 30 01 58 04

Yaourts au lait de brebis sur lit de fruits, fromage frais à l'échalote, poivre, ail et persil, saveurs grecques, saveurs italiennes, salapampa, carrés fondants, faisselle, tome de brebis.

📍 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

16 GAEC COQUEMPO

Philippe COQUEMPO
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



17 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



18 LA FERME AU VILLAGE

Sandrine 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



19 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 sur place le mercredi et jeudi de 17h à 19h 📍 Marché de Saint-Omer.



LE SAVIEZ-VOUS ?

En moyenne, un aliment parcourt 2 000 km avant d'arriver dans notre assiette. Consommer local réduit cette distance et fait baisser le bilan carbone de nos repas ! (Source : www.agriculture.gouv.fr)

WISMES

20 SERGE FASQUELLE

29 Le Rietz Mottu
07 69 37 74 06
serge.fasquelle@orange.fr

Miel de printemps et de fleurs, pollen, gelée royale

📍 Vente sur place sur réservation 📍 Marchés d'Audruicq, Desvres, Boulogne-sur-Mer 📍 Distributeurs automatiques à Lumbres et à Nielle-lès-Blequin 📍 Gelée royale au magasin Natur'Paysan 📍 Commande par téléphone, SMS et mail



21 LES PÉPINIÈRES DE WISMES

Jean-Luc HOCHART
18 le Rietz-Mottu
03 21 39 64 10 

Jus de pomme

📍 Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h 📍 Commande par téléphone et Facebook 📍 Réservez conseillée 📍 Plus de 200 variétés anciennes. Jus de pomme pasteurisé.



ZUDAUSQUES

22 LES VERGERS DE L'ESCAPADE

Hugo MONCHY
3 chemin de la Vallée
07 67 13 90 11
hugomonchy@orange.fr 

Jus de pomme, jus de pomme/framboise, pommes, vinaigre de cidre

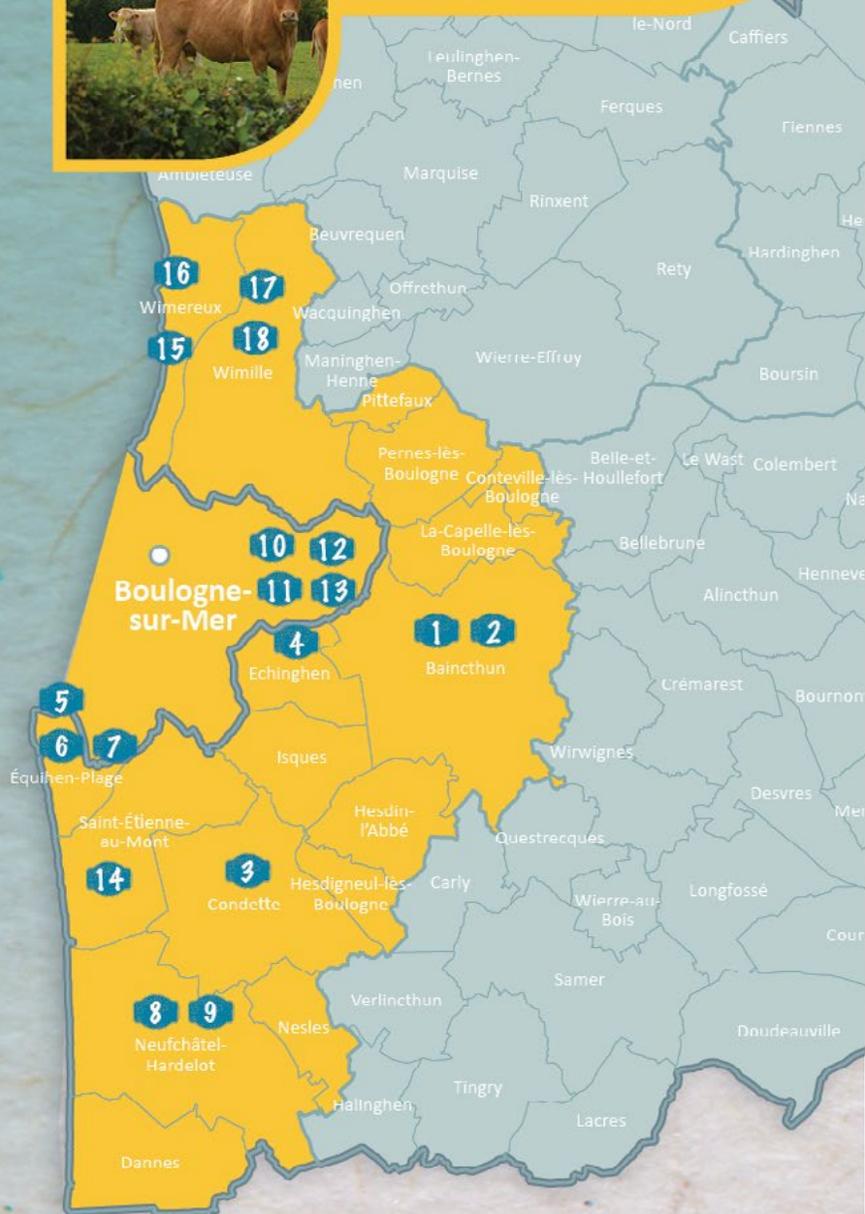
📍 Sur place du lundi au samedi de 9h à 17h 📍 A la boulangerie et à l'estaminet de Zudausques 📍 Marché de Zudausques 📍 Commande par téléphone, SMS, Facebook et mail 📍 Réservez conseillée



AUTOUR DE BOULOGNE-SUR-MER



crédit Sébastien Jarry



BAINCHUN

1 CHRISTOPHE BERIAU

24 bis rue du Fort Mahon
07 50 44 52 15

Moules de pays

📍 Vente sur place 📍 Marché de Baincthun



2 LES BRASSEURS DES TERRES D'OPALE

Eric VASSEUR

61 rue de Macquinghen
07 70 30 46 87

contact@lesbrasseursdesterresdopale.fr

www.lesbrasseursdesterresdopale.fr

Bières artisanales blanches, blondes, triples,
bières de saison, bière au pain

📍 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



CONDETTE

3 FERME DE FLORINCHUN

Franck BOULY

4 rue d'Hesdigneul
07 89 35 11 52 - 03 21 30 41 38

fermedeflorinchun@orange.fr

Viande bovine

📍 Vente sur place le vendredi de 15h à 19h30 et le samedi de 9h30 à 13h

📍 Commande par téléphone, SMS et par mail

🐄 Race bovine : Limousine



ECHINGHEN

4 LE CLOS DE TOURNES

Caroline BOUSSEMAERE

1810 route de Tournes
06 07 09 21 14

culturebio@gmail.com

www.leclodetournes.com

Légumes de saison, tomates, choux, haricots,
fenouils, radis, carottes, courges, salades, pommes,
poires, prunes, cerises, noix, oeufs de poule et d'oie

📍 Vente sur place le mercredi, le samedi 📍 Marché de Condette le mercredi et le vendredi 📍 Commande par téléphone, SMS et par mail



EQUIHEN-PLAGE

5 LA FERME DE LA COURTILLE

Thierry MAILLARD
54 rue de la Courtille
06 76 16 86 94

fermedelacourtille@bbox.fr

Beurre, crème fraîche, fromage blanc, dessert
lacté, fromage ail et fines herbes, légumes, œufs

📍 Distributeur automatique à l'entrée de la ferme ouvert de 7h à 21h30 📍 Magasin Prise Direct'

🏆 Au salon de l'agriculture 2019, le beurre doux a obtenu la médaille d'argent du concours agricole. La crème fraîche a été primée au Salon de l'Agriculture 2022.



6 MARIE-LOUISE MONIER

3 rue du Beurre fondu
03 21 31 82 33

marie-louise.monier@orange.fr

Pêche à pied : moules, coques

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



7 CHRISTOPHE PENEL

38 rue Charles Cazin
06 77 24 75 05

Pêche à pied : moules, coques, crevettes

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



NEUFCHÂTEL-HARDELOT

8 ELEVAGE MANTEL

Antoine MANTEL
72 rue de la Corne
03 21 91 43 98

www.elevage-mantel.com

Viande bovine

📍 Vente sur place sur réservation

📍 Commande par téléphone et SMS

🐄 Race bovine : Limousine



9 LA FERME DU HÊTRE

Michel BRUSSELLE
80 rue du Hêtre
06 87 98 37 82

brussellemichel@yahoo.fr

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

📍 Vente sur place le mercredi de 14h à 19h, le jeudi et vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, le samedi de 9h à 12h30 📍 Commande par téléphone, SMS et Facebook



SAINT-MARTIN-BOULOGNE

10 GAEC DE BÉDOUÂTRE

Christèle et Mathieu PÂQUES
300 route de la Caucherie
chemin de Pelinghen
06 99 81 86 13 - 03 21 31 13 08

bertrand.paques@orange.fr

Foie gras de canard entier et mi-cuit, saucisson au foie gras, boudin blanc, terrines, fromage frais, fromage affiné Le Rivage, Tome du Bédouâtre, Tome à l'ortie et à l'ail des ours, crème fraîche et camembert, lait, fromage blanc, beurre, tartes aux fromages

- Vente sur place le mardi de 14h à 18h et du mercredi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h
- Marchés Harelot le dimanche en été (dimanches gourmands) et Condette le vendredi après-midi
- Commande par téléphone

11 FERME DE BÉDOUÂTRE

Anaïs Pâques
300 Route de la Caucherie - chemin de Pelinghen
03 21 31 13 08

Fromage frais, fromage affiné Le Rivage, Tomme de Bédouâtre, Tome à l'ortie et à l'ail des ours, crème fraîche, camembert, lait, fromage blanc, beurre, tarte aux fromages.

- Vente sur place le mardi de 14h à 18h et du mercredi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h
- Marchés du Portel, d'Harelot le dimanche en été et de Condette le vendredi après-midi
- Commande par téléphone

12 FERME DU BOIS L'ABBÉ

Xavier SAUVAGE
Route de Wimille
06 08 52 48 28
boislabbe@wanadoo.fr
www.fermeduboislabbe.com

Viande bovine, porc, veau, charcuterie et plats préparés, œufs, beurre, lait, crème dessert 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

ASTUCE ZÉRO DÉCHET !

Votre pain durci ? Ne le jetez pas, humidifiez-le et passez-le au four à 200°C pendant 5 minutes. Il sera de nouveau croustillant et chaud comme sorti de la boulangerie !

13 LA FERME DE LA CLUSE

Julie CRENLEUX
101 chemin du Blanc Pignon
06 60 15 27 90
manchuelj@yahoo.fr

Viande bovine

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

👍 En cours de conversion AB

SAINT ETIENNE AU MONT

14 LES JARDINS DE LA COURTE ECHELLE

Patrice HAUTEFEUILLE
06 83 71 07 75
jardincourteechelle@laposte.net

Légumes bio et locaux de saison.

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

WIMEREUX

15 CHEZ CRIN BLANC & MARIE LINE

20 rue François Mitterrand
06 17 06 01 37
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

16 LES PETITS GÂTEAUX DE SOPHIE

Sophie FARRUGIA
7 rue Jean-Marie Bourguignon
03 21 87 64 68
sophie@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 par mail



WIMILLE

17 FERME DE RUPEMBERT

Nicolas DECROCCQ
9 route de Rupembert
06 65 15 50 35
nicodecroccq@gmail.com

Pommes de terre, carottes, salades

- Distributeur automatique de la Ferme du Bois l'abbé à Saint-Martin-Boulogne
- Vente chez Primeurs Services (rue du Chemin Vert à Boulogne), à L'Arche des 3 Fontaines à Ambletuse
- Commande par téléphone conseillé



18 LA FERME DE LA MENANDELLE

Anne-Sophie DAUSQUE
6 route de la Ménandelle
06 21 25 44 63

asdausque@gmail.com

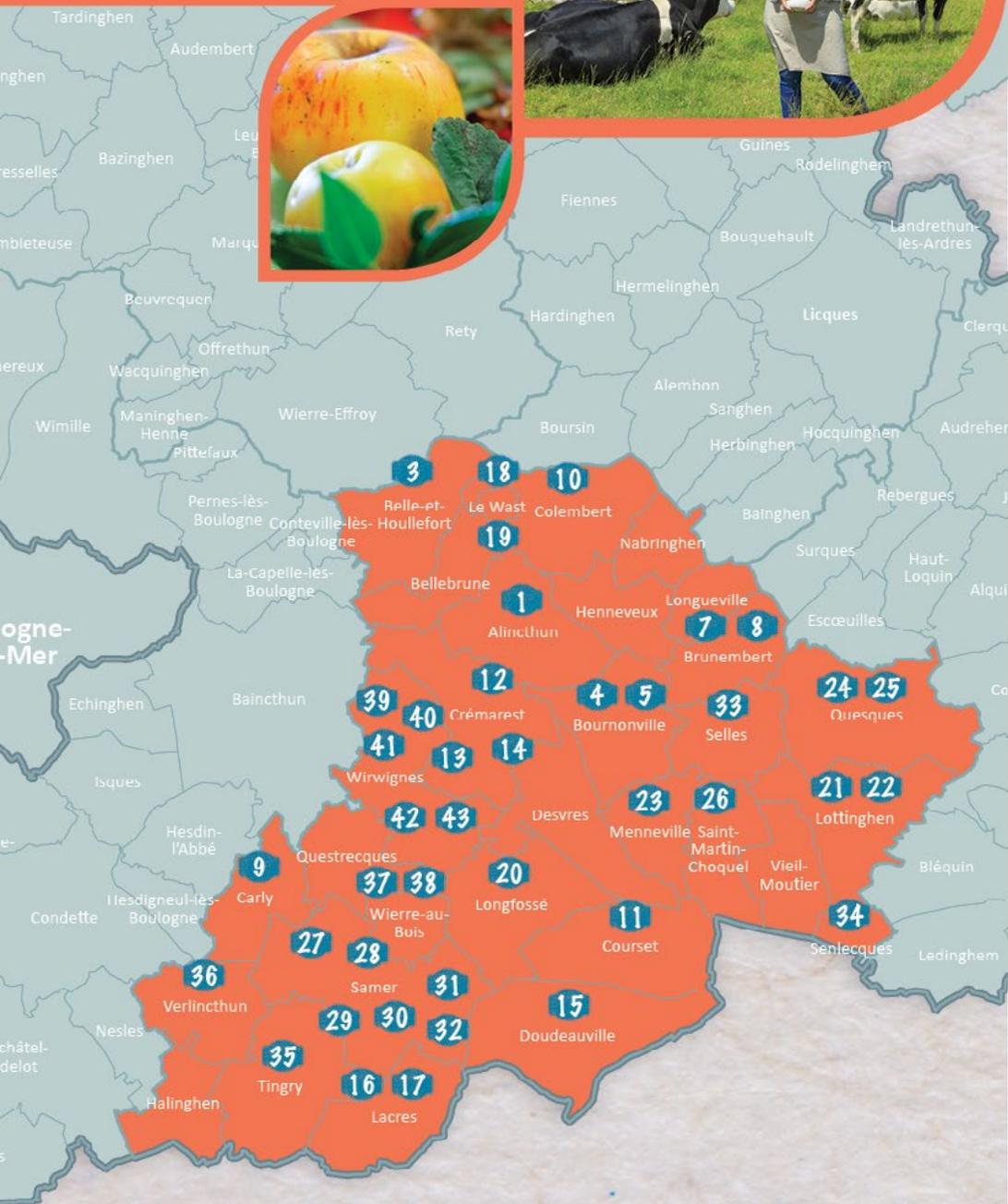
Légumes de saison (carottes, poireaux, salades, haricots verts, courgettes et œufs...)

- Vente sur place du mardi au vendredi de 16h30 à 20h et le samedi de 10h à 13h
- Commande par téléphone, Facebook et mail
- 👍 Self-cueillette de fraises



crédit Olivier Leclercq

AUTOUR DE DESVRES ET SAMER



crédit: Anne-Sophie Flament

ALINCTHUN

1 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, pommes de terre, œufs, volailles
 ◊ Vente sur place du mardi au jeudi de 8h à 13h30 et le vendredi et samedi de 8h à 18h ◊ Au magasin Le Marché du terroir

BELLEBRUNE

2 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.



BELLE-ET-HOULLEFORT

3 LAURENT DELATRE

1076 route d'Houllefort
03 21 87 36 11 - 06 14 87 17 54
laurentisabelledelettre@gmail.com
Moutons boulonnais et légumes de saison
 ◊ Vente sur place sur réservation
 ◊ Commande par téléphone



BOURNONVILLE

4 LES SECRETS DE LA FERME BERTIN

Marianne et Mathieu BERTIN
75 route de Menneville
03 21 33 33 59
mathieu.bertin544@orange.fr
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



5 LA FERME DU COIN

Sandrine et Vincent LACHÈRE
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



BOURNONVILLE

6 LE CANTINARD

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.



BRUNEMBERT

7 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 9h à 12h et de 14h à 18h sauf dimanche et jours fériés ◊ Aux magasins Biocoop de Saint-Martin-Boulogne et de Boulogne-sur-Mer
 ◊ Commande par SMS et mail
 🍷 Fruitiers anciens, variétés régionales



8 LA FROMAGERIE D'ISA

Isabelle DELEGLISE
21 rue du Wint
06 52 21 64 96
isaduwind@gmail.com
www.lafermeduwint.fr
Tome du Wint affinée au cidre fermier, mimolette du Wint, pavé du Wint, l'Allou, le carré d'Isa, 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 et de Boulogne-sur-Mer
 ◊ Commande par SMS et mail



CARLY

9 MARC DETOEUF

424 impasse des Places
06 81 34 34 26 76
marc.detoeuf@orange.fr
Oeufs et poules à consommer ou pour l'élevage
 ◊ Vente sur place sur rendez-vous ◊ Commande par téléphone et SMS



🍷 Race : poule de Marans

COLEMBERT

10 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

11 LA FERME DU BON PORC

Bertrand GRESSIER
31 rue des Trois Hameaux
06 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 le jeudi 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, Samer, Wimereux : le vendredi
👉 Livraison dans la vallée de la Course
👉 Commande par téléphone



CRÉMAREST

12 LA FERME DE LA HOUBLONNERIE

Emmanuel et Rémy LACHERÉ
31 chemin de la Houblonnerie
06 10 61 46 66
Lait, beurre, yaourts nature et légumes de saison
👉 Vente sur place le samedi de 15h à 17h
👉 Drive fermier à Audresselles près du camping
👉 À la Ferme du bois l'Abbé à Saint-Martin-Boulogne
👉 Marchés de Desvres et de Boulogne-sur-Mer le samedi



13 LA FERME DE LA CAURY

Isabelle et Pierre-André MASSET
9 chemin de la Houblonnerie
06 29 57 46 29
lacaury@gmail.com
Beurre doux, demi-sel ou sel de guérande, yaourts nature et aux fruits, lait battu, fromage blanc, faisselle à 0 % mg
👉 Vente sur place le mercredi et vendredi de 17h à 19h
👉 Marché de Boulogne-sur-Mer le samedi
👉 Commande par SMS ou mail



14 LA FERME DE MARJOLAINE

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

15 FERME DE LA CHARMILLE

Sandrine et Rémi LACHERÉ
14 hameau de campagne
06 65 94 14 36
Beurre doux et demi-sel, lait entier, crème fraîche, fromage blanc, faisselle, yaourts natures 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

16 GAEC DE SÉQUIÈRE

Virginie et Cédric MARTEL
113 place de Séquière
06 99 40 50 35 - 03 21 92 46 50
Volailles de chair prêtes à cuire
👉 Vente sur place en fonction de l'abattage, sur réservation
👉 Commande par téléphone et SMS
👉 Tournées communales



17 BRIGITTE ET DOMINIQUE TERNISIEN

66 place de Dalles
03 21 83 65 54
Tartes à gros bords, aux raisins, aux pruneaux, cakes salés et cakes sucrés
👉 Drive fermier à Audresselles près du camping
👉 Marché de Wissant le vendredi soir en saison estivale et le dimanche à Boulogne-sur-Mer
👉 Commande par SMS ou téléphone



ASTUCE ZÉRO DÉCHET !

Votre pain durcit ? Ne le jetez pas, humidifiez-le et passez-le au four à 200°C pendant 5 minutes. Il sera de nouveau croustillant et chaud comme sorti de la boulangerie !

LE WAST

18 FERME AVICOLE DU BOULONNAIS

Nathalie et Denis LACHERIE
47 route Principale
03 21 87 29 17
Viande bovine, poulets, pintades, canes, dindes, chapons, oies, jus de pomme
👉 Vente sur place sur réservation
👉 Race bovine : Salers



19 LES RUCHERS DU MONT BINÔT

43 rue principale
06 45 57 14 60
montbinot@outlook.fr
Miel de printemps, toutes fleurs, tilleul.
👉 Vente sur commande uniquement.
👉 Vente sur le marché estival de Le Wast.



LONGFOSSÉ

20 LE JARDINIER LOUCHET

Delphine et Jérôme LOUCHET
14 impasse du Craclot
06 37 12 53 56
Légumes de saison, pommes de terre, salades, haricots, tomates, endives, petits pois, pommes, poires
👉 Vente sur place le mercredi et le samedi de 16h à 19h



LOTINGHEN

21 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



22 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 réservation
👉 Au magasin Vert de Terre
👉 Commande par téléphone et mail
👉 Race bovine : Charolaise



MENNEVILLE

23 CHANTAL WATEL

14 rue des Oliviers
03 21 87 15 73 - 06 15 50 89 61
w.chantal@orange.fr
Tartes artisanales
👉 Vente sur place sur réservation
👉 Commande par téléphone et SMS



QUESQUES

24 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 et Natur'Paysan
👉 Marché de Boulogne-sur-Mer le samedi
👉 Commande par téléphone et SMS



25 XAVIER PRUVOST

54 rue du Pont de Quesques
06 26 74 31 12
Bœuf et veau
👉 Vente sur place sur réservation
👉 Race bovine : Limousine



SAINT-MARTIN-CHOQUEL

26 L'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

27 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
Poules prêtes à cuire, œufs et viande bovine, jus de pommes
👉 Vente sur place sur commande
👉 Commande par SMS
👉 Race bovine : Rouge flamande



28 MICHAEL DEGARDIN

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



29 JEAN-LOUP MONNET

432 résidence du Parc
06 72 60 43 99
Fraises de pleine terre et miel
○ Vente sur la place de Samer de mai à fin septembre selon la production



30 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



31 LA FERME DE QUOTY

Sylvie BAYARD
1401 hameau de Longuerecques
06 49 25 00 42
lafermedequoty@hotmail.fr
www.lafermedequoty.eatbu.com
Confiture de pommes, poires, framboises, cassis, groseilles, rhubarbe, gelée de sureau, pissenlit, plats à emporter
○ Marché de Boulogne-sur-Mer le samedi
○ Au magasin Cap Nature à Audinghen



32 FERME DE BELLOZANNE

Adeline et Maxime VASSEUR
250 avenue Henri-Mory
06 82 36 43 24 - 06 12 46 76 52
Légumes de saison, pommes de terre, rhubarbe, tomates Andine cornue, salades, fraises de pleine terre, jus de fruits, confitures
○ Vente via distributeur automatique



SELLES

33 BOULANGERIE DE SELLES

Mickaël 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, d'Andres et d'Audruicq
○ Commande par téléphone
👍 Pain cuit au feu de bois



SENLECQUES

34 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, caramel beurre salé, spéculoos, fraises, sorbet à la rhubarbe, aux fruits locaux et de saisons
○ Vente sur place sur réservation
○ Commande par téléphone



TINGRY

35 MAURICE VEILLAT

154 rue du Vivier
03 21 33 55 09 - 06 04 14 67 35
veillat.maurice62@orange.fr
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



VERLINTHUN

36 GAEC DE LA SABLONNIERE

Marcel HOLUIGUE
76 chemin de la Sablonnière
06 65 62 73 44
marcel.holuique@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
○ Marchés de Le Portel, Etaples et Condette le dimanche en saison estivale
○ Commande par téléphone



WIERRE-AU-BOIS

37 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



38 AUX SOURCES MARAICHAGE BIOLOGIQUE

Louis PLANQUE
593 route de Desvres
06 88 26 28 87
Légumes de saison : poireaux, salades, carottes, tomates, concombres, courges, etc.
○ Vente sur place le vendredi de 18h à 20h.
○ Commande sur le site internet www.cagette.net
 Paiement lors du retrait des commandes.
○ Vente le 1er samedi du mois à la ferme des Bios
 Près à Wierre-Effroy



WIRWIGNES

39 EARL DU BLAISSEL

Bertrand NOEL
385 rue de la Lombarderie
06 07 28 32 89
Moutons Boulonnais et agneaux
○ Vente sur place sur réservation en fonction de l'abattage
○ Au magasin Vert de Terre
○ Commande par téléphone



40 GAEC DE LA FERME DU PETIT QUENNEVAL

Sabine GENEST
1656 route de Desvres
06 19 98 57 01 - 09 72 43 05 81
chevrerie@lafermedupetitquenval.fr
www.lafermedupetitquenval.fr
Fromage de chèvre frais et affiné, fromage blanc fouette
○ Vente sur place le mercredi et samedi de mars à décembre de 10h à 12h et de 16h à 19h
○ Commande par téléphone
👍 Possibilité de participer à la traite sur réservation



41 FERME DES CROISSETTES

Isabelle et Bruno LECOMTE
1292 route Nationale
06 19 05 15 67
lafermedescroisettes@gmail.com
Gaufres artisanales fourrées et gaufres d'étreennes
○ Vente sur place sur réservation
○ Aux magasins La Ferme des Délices, à la Grange nature à Clairmarais, Natur' Paysan et Cap Nature à Audinghen
○ Vente au magasin Vert de Terre
○ Commande par téléphone



42 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 limousine, oeufs, pommes de terre et fraises, jus de pomme, pomme/fraise, pomme/rhubarbe
○ Vente sur place
○ Au magasin Vert de Terre
○ Commande par SMS pour la viande
👍 Self-cueillette pour les fraises en mai et juin le mercredi et samedi de 9h à 12h et en juillet-août selon la production
Race bovine : Limousine



43 PHILIPPE COMPIEGNE

724 rue de Tourlinthun
06 76 82 55 14 - 03 21 91 66 43
Beurre doux et demi-sel de 250g et 500g, fromage blanc, fromage à pâte fleurie, Le cœur de Wirwignes, fromage à croûte lavée Le Campadou et le Passidou aux orties, fromage frais et affiné, fromage aux herbes
○ Vente sur place le mercredi de 10h à 14h
○ Marché de Samer
○ Au magasin Vert de Terre
○ Commande par téléphone et sur le site www.cagette.net



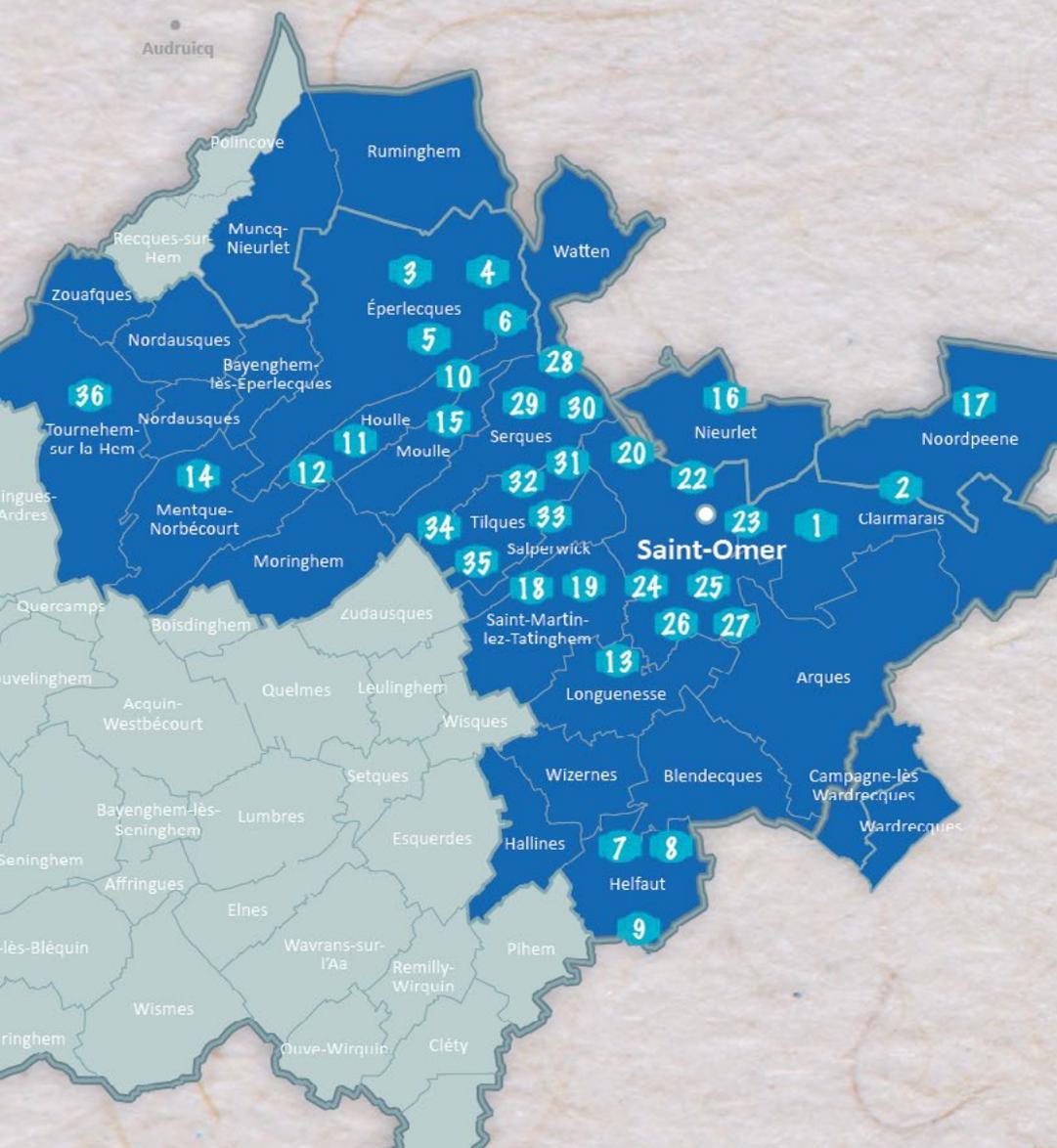
crédit Sébastien Jarry

AUTOUR DE SAINT-OMER

Crédit Anne-Sophie Flament



Crédit Pascal Mores



CLAIRMARAIS

1 BRASSERIE DE L'ABBAYE DE CLAIRMARAIS 

Charles CANLER et Laurent DELAFOSSE
9C route d'Arques, ferme de l'abbaye
06 42 81 89 96
laurent@abbayedecclairmarais.fr  
www.abbayedecclairmarais.fr

Fabrication, vente et dégustation de 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)

2 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
- Marché de Saint-Omer
- Commandes possibles sur le site www.cagette.com
- 👉 Possibilité de visite de l'exploitation et accueil pédagogique uniquement sur réservation

3 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 (endives, pommes de terre, carottes, poireaux, fraises pleine terre, framboises, échalottes, etc.)

- 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

4 CHTI MIEL 

François REGNIER
31 impasse des 8 maisons
09 52 04 80 96 - contact@chtimiel.eu 
www.chtimiel.eu/boutique

Miel, gelée royale, bonbons, pain d'épices, baume à lèvres, moutarde au miel

- Vente sur place (jours et horaires d'ouverture disponibles sur Facebook)
- Livraisons à Eperlecques et Watten gratuites
- Commande par téléphone, site internet, Facebook et mail

5 ETABLISSEMENT 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 Eperlecques
- Commande par téléphone et SMS

6 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 15h
- Commande par téléphone, Facebook et mail lundi pour un retrait le vendredi ou le samedi
- 👉 Au salon de l'agriculture 2019, ce producteur a obtenu la médaille de bronze du concours agricole pour son beurre doux.

7 LE JARDIN D'ELODIE  

Elodie DEMARTE 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 et à Ecques
- Commande par téléphone et SMS
- 👉 Livraison à domicile pour personnes à mobilité réduite

8 EARL DELDICQUE  

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

Tomme nature, pommes de terre, légumes de saison, lait cru

- Vente sur place sur réservation

9 LE CHAUDRON HELFIC

Fabrice LECLERCQ
416 rue de Camps
06 81 37 56 64

contact@lechaudronhelfic.com 
www.lechaudronhelfic.com/index.php

Distillerie et brasserie artisanale, vente directe d'hypocras, bières La houloise, Curmi, Viking, hydromel nature et à la cerise, etc.

- Vente sur place du lundi au vendredi de 14h à 18h
- Au magasin Natur'Paysan ▫ Commande sur le site internet, par téléphone, SMS et mail

HOULLE

10 DISTILLERIE PERSYN

Jean-Noël et Lionel PERSYN
19 route de Watten
03 21 93 01 71

distilleriepersyn@orange.fr  
www.genievredehouille.com

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

- 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)

11 LES FRUITS DU VINQ

Gery POTTE
63 rue du Vinq
03 21 39 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

12 DU POTAGER A LASSIETTE

Baptiste COURBOT
61 rue de Vinq
06 64 33 88 05

dupotageralassiette@gmail.com 

Légumes de saison, artichauts gros vert de Laon, tomates (plusieurs variétés), légumes anciens (haricot Princesse)

- Vente directe sur le rond-point entre Serques et Moulle le vendredi de 16h30 à 19h en période



estivale. ▫ Vente au « Coq des Marais » à Moulle le mercredi de 16h30 à 19h en période estivale

- Marché de Wizernes le dimanche
- 👉 Producteur en permaculture, agro-écologie, en démarche « sols vivants zéro pesticide ». Donne volontiers des conseils sur la permaculture

LONGUENESSE

13 MARC POIRÉ

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-NORTBECOURT

14 EARL DU NORTBERT

Chantal, Eric et Antoine BOUIN
63 rue Watrre
06 29 93 14 82

contact@fermedunortbert.fr 

Huile de colza et de tournesol artisanale 1^{ère} pression à froid

- Vente sur place tous les jours sauf le samedi matin, dimanche et jours fériés de 9h à 12h30 et de 14h à 17h ▫ Marché d'Hardelot le dimanche
- Aux magasins Natur'Paysan, Vert de terre, Au goût de la ferme



MOULLE

15 À LA FERME GUILBERT

33 route départementale 943
06 77 64 45 59

pascal.guilbert@neuf.fr 

Légumes de saison : carotte de Tilques, pommes de terre, poireaux, céleri, oignons, salades, échalotes, courges, tomates, melons

- Vente sur place tous les jours de 9h à 19h30. Fermé le dimanche après-midi et lundi matin ▫ livraison gratuite localement ▫ Commande par téléphone, SMS, mail, Facebook



NIEURLET

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



NOORDPEENE

17 LA MIELLERIE DU COIN PERDU

Alain COLLET
1265 Haecke Straete
03 21 12 10 79

a.collet.api@gmail.com 

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

18 TOUR D'ÉTABLE

Stéphanie CODRON
192 route de Boulogne
06 35 34 24 70

contact.tourdetable@gmail.com 

Porc et bœuf

- Vente sur place le vendredi de 16h à 20h et le samedi de 9h à 12h30 ▫ Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook
- 👉 Race bovine : Blonde d'Aquitaine



19 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 natures 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

20 ISABELLE HENNON

Lieu dit La Houtte

03 21 98 56 01

isaub.hennon@gmail.com

Légumes de saison

- Marché de Saint Omer
- 👉 Vente de poireaux Leblond et de carottes de Tilques



21 UFA AGRICOLE ET HORTICOLE

42 rue du Doulac
03 21 11 54 70

cfa.stomer@educagri.fr

Légumes de saison, fleurs en pot, plants de légumes

- Vente sur place tous les vendredis de 14h à 17h et les samedis de 9h à 12h
- Livraison le mardi et vendredi matin
- Commande par téléphone et mail
- 👉 Vente de poireaux Leblond et d'artichaut gros vert de Laon. Vente sur place. Tous les vendredis de 14h à 17h et les samedis de 9h à 12h



22 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 (baptêmes, communions, mariages, repas de famille, anniversaires)

- Vente sur place du lundi au vendredi de 13h à 19h, le samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h et le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 19h ▫ Livraison à domicile ▫ À la distillerie de Houille ▫ Commande par téléphone, mail, Facebook, Instagram ▫ Vente sur le site internet «Où acheter en pays de Saint-Omer»



23 LE COOT DES FLEURS

Eric BARRÈRE
65 quai du Haut-Pont
06 81 85 42 59
eric.barrere77@gmail.com 
Miel de printemps, été, tilleul, acacia et essais d'abeilles
👉 Vente au magasin Natur'Paysan 👉 Commande par téléphone, SMS et mail



24 LA FRAISERAIE DE L'AA

Frédéric STOPIN
68 chemin Cordier
06 30 45 15 02
lafraiseraie@live.fr 
www.sites.google.com/site/lafraiseraiedelaa/
Fraises (Mara des bois et Darkselect), coulis, jus de fruits, confitures, légumes de saison : carottes de Tilques, tomates, pommes de terre, poireaux, celeri, etc. Légumes anciens
👉 Vente sur place le mardi et le vendredi de 15h à 18h30 👉 Livraison à domicile et sur le lieu de travail à 10 km autour de Saint-Omer (livraison gratuite à partir de 10 euros d'achat) 👉 Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook
👉 Visite possible pour les groupes et les scolaires sur réservation. Culture sans pesticide.



25 GAEC DE LA PETITE MEER

Sylvain et Laurent DEWALLE
16 ter route de Clairmarais
03 21 98 44 51
Légumes de saison : endives de pleine terre, poireaux, artichaux gros vert de Laon, choux-fleur, tomate, etc.
👉 Vente sur place du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h et le samedi de 9h à 12h
👉 Marché de Saint-Omer 👉 Commande par téléphone



26 GRAINES DE LYSSEL

Loïc BOULIER
chemin du Marais de Lysel
loicboulrier@gmail.com
Légumes de saison et légumes anciens et/ou locaux : poireaux Leblond, haricots Princesse, tomates anciennes, artichaux, topinambours, etc.
👉 Marché de Saint-Omer
👉 Organisation d'ateliers pédagogiques à destination du grand public et des scolaires.



27 FRÉDÉRIC DEPLEDT

159 route de Clairmarais
06 10 14 39 65 - 06 76 61 57 14
depledt.frederic@free.fr 
Mirabelles, tomates, légumes de saison et légumes anciens et/ou locaux : topinambours, navets boule d'or, variétés anciennes de tomates, panais
👉 Vente sur place le lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche de 9h à 19h et le jeudi de 14h à 19h 👉 Livraison dans un périmètre de 10 à 15 km autour de Saint-Omer 👉 Marché d'Audruicq
👉 Distributeur automatique 👉 Commande par téléphone, SMS, mail et Facebook



SERQUES

28 AU JARDIN DE SERQUES

Marie-Anaïs DAVION et Maxime VAUPRE
Route Départementale 943
06 58 15 11 39 
aujardindeserques@lives.fr
Légumes de saison : carottes de Tilques, endives, choux, artichauts, tomates, pommes de terre, courges, salades, poivrons, aubergines, etc.
👉 Vente sur place du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 12h30 et de 15h à 19h 👉 Distributeur automatique 👉 Marché de Saint-Omer le samedi
👉 Commande par téléphone, SMS, Facebook



29 LES CONFITS PURS

Peggy CAMERLYNCK
142 rue du Rivage
06 29 55 60 18
confipeg@gmail.com 
Confiture maison/confits et chutneys 70 % fruits français bio et 30 % sucre canne bio
👉 Vente en ligne sur laruchequiditoui.fr
👉 À la maison du Marais à Saint-Martin-Lez-Tatinghem
👉 À la boulangerie Ponsel à Arques et au salon de thé Passage merveilleux à Saint-Omer
👉 Commande par téléphone, SMS et mail
👉 Récupère les pots sous forme de consigne : 10 pots récupérés = 1 pot de confiture offert



ASTUCE DU MARAÎCHER !

Les carottes de Tilques poussent dans la terre, laissez cette couche de terre sur les carottes, vous les conserverez plus longtemps !

30 SAS LA TILQUISE

Réginald DEVIENNE
29 rue du Marais
03 21 93 24 81 - 06 77 19 43 26
reginald.devienne@wanadoo.fr
www.latilquoise.fr
Carottes de Tilques, panais, caissettes de pot au feu, choux de Bruxelles
👉 Vente sur place du lundi au dimanche de 8h à 17h 👉 Commande par téléphone, SMS, mail et sur le site internet



TILQUES

31 BLABLACOOK

Laetitia CARLU
14 rue de la Place
06 80 18 05 79
contact@blablacook.fr 
www.blablacook.fr
Fabrication artisanale de biscuits personnalisables pur beurre (ex : logo d'entreprise, prénom des mariés...), boîtes à biscuits
👉 Vente sur place sur réservation 👉 Commande par téléphone, SMS, mail, Facebook et Instagram



32 CRESSONNIÈRE DE TILQUES

Annie, Véronique et Bernard LEDOUX
8 rue Hennebocque
06 86 22 93 19 - 03 21 12 68 87
veronique.toussaint62@gmail.com 
www.la-cressonniere-de-tilques.com
Grande variété de légumes et fruits : cresson, carottes de Tilques, poireaux, celeri, panais, rutabagas, topinambours, radis noir, tomates (variétés anciennes entre autres), salades, pommes, poires, fraises, prunes (BIO) et œufs
👉 Vente sur place tous les jours de 8h à 21h
👉 Marché d'Audruicq 👉 Sur la place de la mairie de Longuenesse le vendredi de 9h à 11h 👉 Livraison à domicile dans le vieux Longuenesse le mardi soir
👉 Commande par téléphone et SMS
👉 Agriculture raisonnée



33 LA FERME BÉDAGUE

Alexandre BEDAGUE
111 route Départementale 943
07 61 43 96 40
alexandre.bedague@live.fr 
Carottes de Tilques, fruits et légumes de saison anciens et/ou locaux (panais, topinambour, courges, carottes de couleur), produits fermiers et produits régionaux (lait, beurre, œuf)
👉 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
👉 Vente également dans les grandes surfaces



34 STEPHANE ET SOPHIE GHERAERT

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)
👉 Carrefour Market de la région



35 HELLEBOID ANTOINE

99 route Départementale 943
06 14 66 48 83
ahelleboid@hotmail.com
Légumes de saison : pommes de terre, endives de pleine terre, courges, courgettes, potirons, potimarrons, butternuts, patissons, choux blanc, choux rouge, oignons, poireaux
👉 Vente sur place le lundi et samedi toute la journée et du mardi au vendredi de 11h30 à 14h et de 17h30 à 20h 👉 Commande par téléphone, SMS et mail



TOURNEHEM-SUR-LA-HEM

36 LE TERROIR DES PRÉS DU ROI

Bernard et Catherine MARQUANT
85 rue des Prés du Roi
03 21 35 63 04 
Lait, beurre aux fines herbes doux et salé, yaourts brassés, fromage blanc, crème fraîche, 12 variétés différentes de fromages, brioches et tartes (pomme, abricot, pruneaux, crème et fruits)
👉 Vente sur place du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 Ouvert le dimanche matin de 9h à 12h. Fermé le mercredi après midi. 👉 Commande par téléphone et Facebook. Brioches et tartes sur réservation
👉 Race bovine : Holstein



crédit Sébastien Jarry

AUTOUR DE MARQUISE ET WISSANT

crédit Sébastien Jarry



Crédit Eric Desunoy

AMBLETEUSE

1 JARDIN L'ARCHE DES 3 FONTAINES

46 route Nationale
03 21 99 99 06 - 06 81 18 83 14
jardin@arche3fontaines.org
www.arche-3fontaines.org/ateliers-ESAT/vente-legumes-et-fleurs

Légumes (carottes, poireaux, pommes de terre, courgettes, salades, fenouil, betteraves rouges, céleris), soupe en bocaux, pain d'épices, pudding, confiture de rhubarbe, mûres

▷ 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 15h30.

2 LA FERME DE HOUPPE VENT

Béatrice BOULY
33 rue de l'Aérodrome - Raventhun
06 78 90 43 45
boulbeatrice@hotmail.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

3 LA SALAMANDRE LE FOURNIL BIO

Guillaume DE BRETAGNE
306 route de Warcove
07 82 79 06 44

Pain 100 % au levain cuit au feu de bois, pain nature, aux graines, aux fruits secs, boules chocolat

▷ Marché de Wissant le mercredi, le vendredi soir en saison estivale et de Boulogne-sur-Mer le samedi

4 VIVIANE ET MAXIME EVERAERE

850 rue de la Vallée
06 10 17 69 69 - 07 70 34 71 20
viviane-everaere@club-internet.fr ou
everaeremaxime@gmail.com

Colis de viande bovine et de poulets de chair, pommes de terre

▷ Vente sur place en fonction de l'abattage
▷ Commande par téléphone
👉 Race bovine : Rouge flamande

5 FERME DE LA PAONNIERE

Justine BERTOUX
306 route de Warcove
justine.bertoux@gmail.com
Légumes de saison
▷ A l'AMAP des Guénels à Boulogne-sur-mer
👉 Conversion en AB

AUDINGHEN

6 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

7 LA BOUCHOT DES DEUX CAPS

Julien CUVILLIER
Rue Principale
03 21 97 03 46

Moules de bouchot

▷ Vente sur commande
▷ Commande par téléphone

8 AU P'TIT 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) ▷ Ouvert pendant les vacances scolaires de 10h à 13h et de 15h30 à 19h
▷ Commande par téléphone et SMS

9 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, fine fleur de sel des 2 Caps, sel fumé des 2 Caps au bois de hêtre, fleur de sel des 2 Caps à la chicorée, fabrication de pâte à tartiner au beurre salé

▷ Vente à la boutique de l'office de tourisme de la Terre des 2 caps
▷ A la boutique Cap Nature à Audinghen

AUDRESSELLES

10 LA FERME SAINT-JEAN

Bernadette et Luc RANDOUX
2 rue Pierre de Wissant
03 21 32 96 59
fermesaintjean@orange.fr

Beurre, lait, crème fraîche, œufs, fromage blanc, tartes aux pruneaux, crème dessert, confiture de lait et produits locaux

- Vente sur place tous les jours, sauf le mardi, de 10h à 12h
- Commande par téléphone
- 👉 Races bovines : Prim'Holstein et Montbéliarde



11 FERME DE SELLES

Betty et Marc-Henri TOURRET
Chemin de Selles
06 16 54 22 38 f
www.fermedeselles.fr

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

- Vente sur place le vendredi et samedi de 10h à 19h et le dimanche de 10h à 12h
- Distributeur automatique sur le terrain de camping d'Audresselles
- Commande par SMS et sur le site internet



BEUVREQUEN

12 LE MARAICHER BIO DU RUSSOLIN

Guillaume DOUCHET
1121, rue Principale
03 21 33 60 23 - 06 64 66 26 39
douchet.guillaume62@orange.fr f

Légumes de saison, tomates, pommes de terre, carottes, choux, aubergines, courgettes, melons, œufs

- Vente à la ferme et drive sur commande par SMS



LANDRETHUN-LE-NORD

13 LE CHENELET

34 rue de Moyecques
03 21 10 51 16
secretariat@chenelet.org f
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

14 FERME MIONET

Marie-Claire et Aurélie MIONET
60, hameau de Bainghen
06 08 74 21 83
fermedebainghen@wanadoo.fr
www.fermemionet.com

Glaces, bûches, gâteaux glacés

- Vente sur place
- Commande par téléphone et par mail
- 👉 produits labellisés Bleu Blanc Cœur.
- Possibilité de visites de groupes et scolaires sur réservation uniquement



LEULINGHEN-BERNE

15 FERME DE WITERKTHUN

Benoit et Laure-Anne POTEZ
Route de Wissant
07 86 89 06 92 - benoit.potez@wanadoo.fr

Viande bovine, légumes de saison, pommes de terre, œufs, fraises et produits laitiers

- Distributeur automatique à l'entrée de la ferme
- Commande par téléphone
- 👉 Race bovine : Parthenaise



MANINGHEN-HENNE

16 ÉLEVAGE BEAL

Nadine et Didier BEAL
62 rue de Hurteuf
06 74 51 76 52 f

Lait cru A2A2, beurre, crème fraîche, œufs, pommes de terre, légumes de saison

- Vente sur place
- Marché de Boulogne-sur-Mer le samedi



MARQUISE

17 FERME PÉDAGOGIQUE DUCHATEAU

Emmanuelle et Stéphane DUCHATEAU
310 Hameau de Blecquenecques
03 21 87 30 56
fermeduchateau@nordnet.fr f
www.ferme-duchateau.fr

Pommes de terre Bintje

- Vente sur place tous les jours sauf le dimanche
- Commande par mail
- 👉 Organisation de visites pédagogiques grand public et scolaires



18 AU P'TIT CHEF

Patrick DESAINLOUP
29 Grand Place Louis le Senechal
03 66 88 25 51
www.auptitchef-marquise.com

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 le dimanche de 8h à 12h
- Commande par téléphone



19 LES BISCUITS D'AUTREFOIS

Nicolas ANQUEZ
65 rue Pasteur
06 22 31 09 71 - 03 21 33 90 61
nicolas.angez@gmail.com
www.lebiscuit-dautrefois.wifeo.com

Financiers, meringues, sablés, cookies, brownies, macarons

- Marchés de Wissant le mercredi et le vendredi soir et de Boulogne-sur-Mer le dimanche
- Commande par téléphone et par mail.



MARQUISE

20 BRASSERIE DU BOULONNAIS

David NAUS
Parc d'activités des 2 Caps
410 rue des Tumulus
06 51 43 48 49
brasserieDuboulonnais@gmail.com f
www.brasserieDuboulonnais.fr

Bières artisanales blonde 6.5°, ambrée 7°, rouge à la fraise de samed 5.5°, 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.



21 LA FERME DES DELICES

Sandra et Benoit CASIEZ
575, hameau de Ledquent
06 85 52 90 92 - 03 21 99 92 74
lafermedesdelices@live.fr

Viande de canard, foie gras, terrines, rillettes, confits, paniers garnis, boissons, biscuits, fromages fermiers, confitures, produits du terroir.

- Vente à la ferme et drive fermier
- Commande en ligne



PEUPLINGUES

22 LE VERGER DE LA BEUSSINGUE

Jean-Charles et Marie-Pierre LEVEL
112 route de Calais
06 72 13 23 31 - vergerdelabeussingue@orange.fr
https://www.vergerdelabeussingue.com f

Légumes de saison, pommes, poires, jus de fruits

- Vente sur place les mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h30, samedi et dimanche de 10h à 18h30
- 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
- Le verger est ouvert en self cueillette de la fin août à la mi-novembre du mercredi au dimanche.
- Commande par téléphone, SMS, par mail et page Facebook



RETY

23 LUDOVIC PUSSAUSSOY

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



24 FERME FROMAGERIE DE LA SLACK

Lucile, Olivier et Jérôme MIONET
9 rue Calmette
06 88 18 32 73
omionet@wanadoo.fr f

Fromage fermier Le Mont Cornet, le Rougefot, Le Flocon de lait, Mon P'Tit cœur, beurre, yaourt nature et aux fruits, fromage frais, crème dessert et tarte aux pruneaux

- Vente sur place le mercredi de 16h à 19h, le vendredi de 13h à 19h, le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h
- Commande par SMS



25 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



26 FROMAGERIE DES 2 CAPS

Anne Sophie et Nicolas HUSZACK

11 rue Calmette

06 73 45 58 01 - f

fromageriefemieredesdeuxcaps@gmail.com

Tome des 2 Caps, Ch'ti crémeux, Entre 2 Caps, Saint Paulin des 2 Caps, Ch'ti coréa, yaourts, le réinois, camembert, le carré aux orties, la ch'tit radette, fromage blanc, beurre demi-sel et doux, crème, lait, etc.

o Vente sur place le vendredi de 9h30 à 18h et samedi de 9h30 à 13h o Commande sur Facebook



RINXENT

27 FERME DE LA RUE

Eric FREEL

4 rue des Tienforts

03 21 33 97 72 - eric.freel@orange.fr f

Viande bovine et viande de veau, viande de porc, jus de pomme, miel

o Vente sur place sur réservation
o Commande par téléphone : retrait des commandes le premier vendredi du mois de 18h à 20h et le premier samedi du mois de 10h à 18h



SAINT-INGLEVERT

28 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

o Distributeur automatique à l'entrée de la ferme



29 LE JARDIN COLIBRI

Antoine MAGUIRE

1730 route de Saint Inglevert

06 47 00 57 00

lejardincolibri@gmail.com f

www.maboutiquefermiere.fr/lejardincolibri

Légumes de saison (salades, poireaux, carottes, pommes de terre, oignons, haricots, aubergines, poivrons, tomates, courgettes, courges, choux de différentes variétés, etc.)

o Vente sur place du lundi au mercredi de 16h à 19h30



SANGATTE

30 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

o Deux distributeurs automatiques o Marché

d'Escalles o Au magasin Prise Direct

o Self-cueillette de cerises et de fraises



31 EARL LES SALINES

Bertrand BAY

Route Départementale 940

03 21 00 12 24 - 06 23 13 20 02

fermebaey-viandebovine@orange.fr

www.fermebaey-viandebovine.com f

Viande de bœuf

o Vente sur place le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, le samedi de 10h à 18h
o Commande par téléphone, SMS, mail, facebook et sur le site internet



32 LES SERRES DE SANGATTE

Alain HONVAULT

Digue Camin

03 21 82 55 09 - alain.honvault@orange.fr

www.lesserresdesangatte.kingshop.com f

Légumes de saison, champignons et aromates, plantes aromatiques, légumes secs, pois, haricots

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



33 LE RUCHER DES ARÇOUSIERS

Yves BAUDEMONT

706 rue Rolls

06 05 33 32 42 - baycop@sfr.fr

Propolis, cire et miel de printemps et d'été

o Vente sur place sur rendez-vous o À la boutique Cap Nature à Audinghen o Livraison possible
o Commande par téléphone, SMS et mail



34 LE RUCHER DES NOIRES MOTTES

Bruno RINGOT

2327 route Départementale 940

03 21 35 71 56 - 06 79 96 92 30

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

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



TARDINGHEN

35 BRASSERIE ARTISANALE DES 2 CAPS

Christophe NOYON

1413 route d'Ausques

03 21 10 56 53 - 06 62 24 21 07

noyon.brasseur@wanadoo.fr f - www.2caps.fr

Bières : Bière des 2 caps, Blanche de Wissant,



Noire de Slack, Houlle du Blanc Nez, Rando du Gris Nez

o 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 o Commande en ligne sur www.2caps.fr

o Organisation de visites guidées pour les particuliers (groupe ou individuel)

36 GAEC BOULET

Bernard et Romain BOULET

765 route du Chatelet

06 65 30 93 22

bbboulet@gmail.com

Agneau boulonnais

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



WIERRE-EFFROY

37 LA FERM'ANDISE

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 f - www.lafermandise.com

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

o Vente sur place tous les samedis de 10h à 18h et tous les après-midi en décembre (pour les bûches glacées)



38 FERME DE LA CAUD

Antoine GOMEL

2104 rue de Hesdres

06 81 64 07 97

lafermedelacaud@gmail.com f

Volailles AB et viande bovine, toutes les 6 semaines

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



39 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

o Vente sur place tous les jours de 7h à 13h et de 15h30 à 19h. Le dimanche de 7h à 19h

o Commande par téléphone

o Blé du Moulin du Nord



40 FROMAGERIE ARTISANALE DE SAINTE-GODELEINE

Les Frères BERNARD

130 rue des Coutures

03 21 87 00 97 f

www.lesfreresbernard.fr

Grande variété de fromages : Sablé de Wissant, Ecume de Wimereux, camembert du Boulonnais, Fort d'Ambleteuse, Pavé de Calais

o Vente sur place du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 o Commande par téléphone et sur le site internet lesfreresbernard.fr
o Organisation de visites de la fromagerie du lundi au vendredi de 9h30 à 12h - 42 Les Bio Prés



41 LES BIO PRÉS

Samuel POLY et Mathieu GARCIA

100 rue du Beaucamp

06 07 67 12 67 f

polysamuel@orange.fr

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

o Commande par téléphone, ou par mail, retrait à la ferme
o Marché à la ferme le 1^{er} samedi du mois



WISSANT

42 FERME DE SAINT-PÔ

Laurent FOURDINIER

Route Départementale 940

03 21 82 52 36

laurent.fourdinier@orange.fr f

www.ferme-st-po-wissant.com

Viande bovine, pommes de terre, œufs

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



43 LA FERME DU VIVIER

Sylvie QUENU

Chemin le Vivier

06 27 28 05 07 - 03 21 35 90 14

fermevivier@cegetel.net f

www.sites.google.com/site/fermevivier800/
Fraises, framboises, légumes de saison, soupes, sirops

o Vente sur place de mi-juin à mi-août de 10h à 12h et de 14h à 18h et le reste de l'année le vendredi et samedi de 10h à 12h et sur rendez-vous
o Marché de Wissant



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

Les marchés de A à Z

- **Affringues** : le mercredi de 16h à 18h, place du village
- **Ambleuse** : le mercredi matin, place Vauban, et le vendredi de 15h à 20h en juillet et en août, place Vauban/rue Magnot
- **Ardrès** : le jeudi matin sur le parking de la poste, 35 rue Jehan de Terline
- **Arques** : le mardi matin, Grand Place
- **Audinghen** : le samedi de 15h à 18h, centre village
- **Audresselles** : le lundi matin, centre village
- **Audruicq** : le mercredi matin et le vendredi après-midi (en été), place du Général de Gaulle
- **Blondécques** : le jeudi matin, parking de la poste
- **Boulogne-sur-Mer** : le mercredi et samedi matin, place Dalton
- **Boulogne-sur-Mer** : le dimanche matin, quai Gambetta
- **Boulogne-sur-Mer** : 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
- **Eperlecques** : le vendredi après-midi de 15h à 19h, place de la Mairie
- **Equihen-Plage** : le vendredi après-midi, place Albert Bécard
- **Esquerdès** : le mercredi après-midi sur le parking, rue Leon Blum, face à la boucherie
- **Guînes** : le vendredi matin, place Foch
- **Hardelot-Plage** : « les dimanches gourmands » le dimanche matin en juin, juillet et 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
- **Outreau** : le lundi et jeudi matin toute l'année, et le vendredi matin de juin à septembre, place de la mairie
- **Rinxent** : le samedi matin, place des Anciens Combattants à Hydrequent
- **Saint-Omer** : le mercredi de 8h à 13h, place Perpignan
- **Saint-Omer** : le jeudi matin, place de la Ghière
- **Saint-Omer** : le samedi matin, place Foch
- **Samer** : le lundi matin, place Foch
- **Sangatte-Blériot** : le vendredi matin, place de la mairie de Blériot-Plage
- **Sangatte-Blériot** : 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
- **Wimereux** : le mardi et le vendredi matin, place Albert 1er de septembre à juin et rue Pierre Wimet en juillet et août
- **Wissant** : le mercredi matin, rue Gambetta, et le vendredi de 18h 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

Un magasin de producteurs est une boutique créée et gérée collectivement par un ensemble de producteurs locaux. Il s'agit donc d'une autre forme de vente directe du producteur au consommateur.

Natur'Paysan

- 📍 4 rue de l'Industrie, Saint-Martin-Les-Tatinghem,
- ☎ 03 21 39 48 44
- 🌐 @naturpaysan.fr
- ✉ naturpaysans@gmail.com

Vert de Terre

- 📍 175 route de Desvres, Saint-Martin-Boulogne,
- ☎ 09 53 32 49 48
- 🌐 www.vert-de-terre.com
- 🌐 @vertdeterre2013
- ✉ pvc.vertdeterre@gmail.com

Aux Gouts de la Ferme

- 📍 380 route de Saint-Omer, Calais
- ☎ 03 21 82 68 35
- 🌐 www.aux-gouts-de-la-ferme.e-monsite.com
- 🌐 @auxgoutsdeleferme
- ✉ sas-aux-gouts-de-la-ferme@orange.fr

Prise direct'

- 📍 Rue Moulin Lebas, Coquelles
- ☎ 03 21 00 73 80
- 🌐 www.magasin-prisedirect.fr
- 🌐 @prisedirectcalais

Les AMAP

L'Association pour le maintien de l'agriculture paysanne (Amap) est un partenariat entre un groupe de consommateurs et une ferme. Le consommateur achète à l'avance des paniers et en reçoit un chaque semaine composé des produits de la ferme, sélectionnés en fonction de la saison et du stock.

AMAP des Guénels

- 📍 19 rue de Wicardenne, Boulogne-sur-Mer
- ✉ amapdesguenels@mailo.com

AMAP de la Morinie

- 📍 55 rue d'Islinghem, Ecques (rayonne aussi à Saint-Omer)
- 🌐 @amapdelamorinie
- 🌐 www.amapdelamorinie.jimdofree.com
- ✉ amapdelamorinie@gmail.com

Sur internet

Plusieurs sites internet permettent d'obtenir les coordonnées des producteurs locaux. D'autres permettent également d'acheter en ligne.

Sites de référencement

- www.ouacheterlocal.fr (national - produits paysans)
- www.acheteralsource.com (national - produits paysans et artisanaux)
- www.lcalaisisonyprendgout (Pays du Calais - producteurs et restaurateurs)

Sites d'achats

- www.cagette.net (site d'achats groupés de produits locaux)
- www.lecourtcircuit.fr (site d'achats en ligne de produits locaux)
- www.achetezenboulonnais.fr (autour de Boulogne-sur-Mer - tous commerces)

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 sur le territoire.

Ce guide est cofinancé par le Fonds européen agricole pour le Développement Rural. L'Europe investit dans les zones rurales.



Ce guide est aussi disponible en ligne sur 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 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
www.parc-opale.fr
Facebook : ParcOpale