

Envie de goûter aux produits locaux ?

GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX
DU VALENCIENNOIS





Édito

C'est une première ! **Les Communautés d'Agglomération de La Porte du Hainaut et de Valenciennes Métropole se réunissent** pour vous proposer le **guide des producteurs locaux du Valenciennois**. Ce partenariat a permis de répertorier les producteurs et les points de vente des deux territoires en un seul guide pour le plus grand plaisir des amateurs de produits locaux. En plus de répondre à des **enjeux environnementaux** comme la **réduction de gaz à effet de serre** par un nombre réduit d'intermédiaires, ce guide valorise les **circuits courts de proximité** de nos cultivateurs/éleveurs et favorise le **tissu économique local**.

Grâce à ce répertoire, tous les habitants de l'ensemble des deux territoires ont accès à des **aliments de qualité et de saison**. Les produits proposés vont réveiller vos papilles, donner du goût à vos plats préférés et permettre de créer un lien durable entre le monde agricole et vous !

Nous vous souhaitons une agréable lecture et de belles rencontres humaines et gustatives.

Alain Bocquet
Président de la
Communauté
d'Agglomération de
La Porte du Hainaut

Laurent Degallaix
Président de la
Communauté
d'Agglomération de
Valenciennes Métropole



Sommaire

- 1 Pourquoi consommer local ? P. 4
- 2 Carte des producteurs du Valenciennois P. 6
- 3 Répertoire simplifié des producteurs P. 8
- 4 Répertoire détaillé P. 10
- 5 Facilitez vos achats avec les paniers P. 52
- 6 Les marchés locaux P. 56
- 7 Qu'est-ce que l'agriculture biologique ? P. 60
- 8 Calendrier de saison P. 62

Que trouver dans ce guide ?

Les producteurs volontaires vous accueillent sur le territoire afin de vous proposer des produits locaux. Vous trouverez une carte pour vous permettre de les situer et un répertoire détaillé des différents acteurs avec des fiches présentant ce qu'ils vendent ainsi que les lieux et horaires de distribution. Si vous préférez vous déplacer vers un seul et unique endroit ou encore vous faire livrer, les rubriques « Facilitez vos achats avec les paniers » et « Les marchés locaux » sont faites pour vous. Vous trouverez également, à la fin du guide, un calendrier de saison des fruits et légumes produits sur le Valenciennois.

Pourquoi consommer local ?



Je pense à ma santé et je suis un grand gourmet

Je bénéficie d'une fraîcheur exceptionnelle et d'une plus **grande qualité nutritive des fruits et légumes**. Cueillis à maturité, ils ne sont pas stockés longtemps et n'ont donc pas besoin systématiquement de traitement de conservation.

Consommer local, c'est privilégier les produits de saison et c'est l'occasion de découvrir des légumes et des variétés oubliés de notre patrimoine.



Je soutiens l'agriculture locale et l'économie de mon territoire



2 sur 3

C'est le nombre de **fermes disparues** dans le Nord-Pas de Calais en 35 ans (70 % précisément).

(Source : Agreste*, 2010)

Je participe au développement de l'activité et de l'emploi agricole sur mon territoire.

S'approvisionner chez le producteur, c'est contribuer à une meilleure rétribution de son travail. Le producteur touche une rémunération plus juste.

Cela permet également de **préserver notre patrimoine** : le savoir-faire des agriculteurs, la diversité des cultures, le paysage agricole, etc.

Un circuit court ?

C'est un circuit avec aucun ou un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Un circuit de proximité ?

C'est un circuit caractérisé par une faible distance entre le producteur et le consommateur.

J'agis pour le climat

Je réduis le temps de transport des aliments et les émissions de gaz à effet de serre (GES) :

l'importation des fruits et légumes a un impact sur l'environnement significatif puisque ces aliments doivent être transportés rapidement (par avion, par camion, etc.) et dans des conditions permettant leur conservation (réfrigération, climatisation) et nécessitant donc d'importantes quantités d'énergie.

Je limite l'emballage des produits :

la plupart des produits frais exportés sont (sur)emballés pour être protégés des aléas des trajets entre leur lieu de production et leur lieu de consommation. En revanche, les fruits et légumes locaux peuvent généralement être achetés sans aucun emballage, directement chez le paysan, sur le marché ou dans les épiceries.

Je limite le gaspillage alimentaire :

une partie des fruits et légumes exportés ne supportent pas le voyage, s'abîment en route et se retrouvent ainsi directement à la poubelle à l'arrivée.



En moyenne, un aliment parcourt 2 000 km avant d'arriver dans notre assiette !
(Source : www.agriculture.gouv.fr)

Projet fédérateur alimentation durable dans le cadre de l'opération « Nos P'tites fabriques d'ici »

De nombreuses actions sont menées pour construire ensemble de nouveaux liens entre notre alimentation et l'environnement, le social, la santé, l'économie et le bien-être... Quelle alimentation voulons-nous pour demain ? Retrouvez toutes les actualités sur ce projet fédérateur piloté par le Parc naturel régional Scarpe-Escout :

www.pnr-scarpe-escout.fr.



***Agreste, la statistique agricole, site du Service de la Statistique et de la Prospective (SSP)**

Carte des Producteurs du Valenciennois



Producteurs

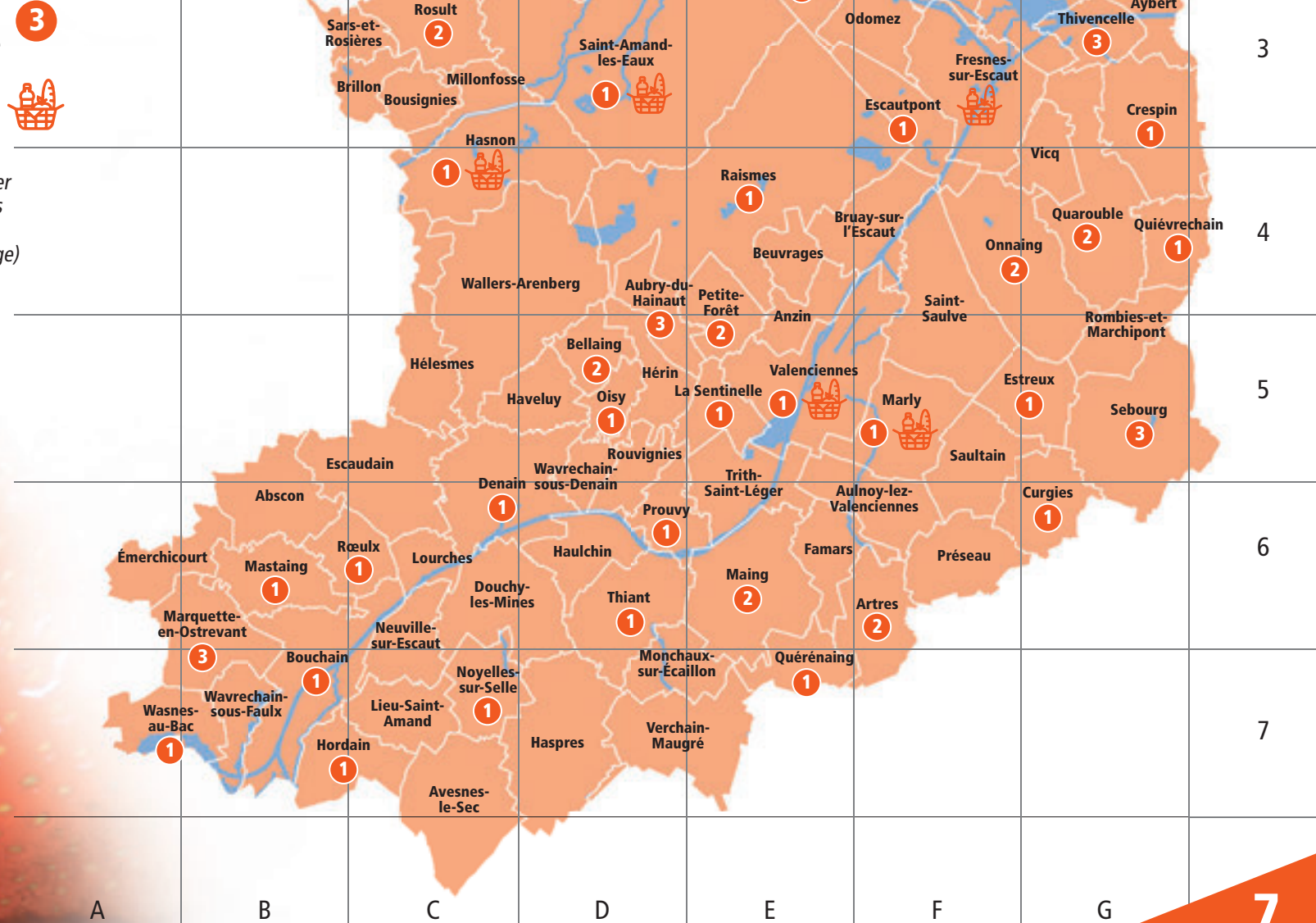
Nombre de producteurs en vente directe dans la commune

Paniers



N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez figurer dans le prochain guide (coordonnées en dernière page)

3



Répertoire simplifié des producteurs



LÉGUMES

- **ARTRES** - EARL DE L'HÔTEL DIEU - E6 (p.12)
- **AUBRY-DU-HAINAUT** - FERME DU GRAND MARAIS - D4 (p.13)
- **AUBRY-DU-HAINAUT** - FERME PHILIPPIN - D4 (p.14)
- **CONDÉ-SUR-L'ESCAUT** - GAEC DELSAUX FRÈRES - G2 (p.17)
- **CRESPIN** - PHILIPPE DELFOSSE - G3 (p.18)
- **CURGIES** - EARL DESMEDT - G6 (p.19)
- **DENAIN** - EARL DU HAINAUT - C6 (p.20)
- **ESCAUTPONT** - EARL DE LA FERME MAHIEU - F3 (p.20)
- **FLINES-LEZ-MORTAGNE** - FERME DE LA BOUCAULDE - E1 (p.21)
- **LECELLES** - AUTOUR DU VERGER - D2 (p.25)
- **LECELLES** - EARL DES VERGERS DE CHORETTE - D2 (p.26)
- **LECELLES** - JEAN-PIERRE HOURDEAU - D2 (p.27)
- **LECELLES** - DOROTHÉE LARUELLE - D2 (p.27)
- **MAING** - EARL VANPEPERSTRAETE DUQUESNE - E6 (p.28)
- **MAING** - LA PALETTE DES BIOCHAMPS - E6 (p.29)
- **MARLY** - EURL LA FERME DE L'ÉGLISE - F5 (p.29)
- **MARQUETTE-EN-OSTREVANT** - EARL DU VERT-GALANT - B6 (p.30)
- **MASTAING** - SARL FOVEZ - B6 (p.32)
- **ONNAING** - EARL DANGREUX - G4 (p.34)
- **ONNAING** - GAEC DOYE - G4 (p.35)
- **PETITE-FORÊT** - FERME DE BONNE ESPÉRANCE - E4 (p.35)
- **QUAROUBLE** - MARTINE DERVAUX - G4 (p.38)
- **QUIÉVRECHAIN** - DELVALLÉE - G4 (p.39)
- **RAISMES** - LA FERME DU MAJOR - E4 (p.39)
- **RŒULX** - LA GRANGE AUX POMMES - C6 (p.40)
- **ROSULT** - FERME VANDESOMPELE - C3 (p.41)
- **RUMEGIES** - EARL DE LA COUTURELLE - C2 (p.41)

- **RUMEGIES** - EARL DAUCHY - C2 (p.42)
- **SAINT-AMAND-LES-EAUX** - SARL M'BIO - D3 (p.42)
- **THIVENCELLE** - GAEC DE LA DODAINÉ - G3 (p.46)
- **THIVENCELLE** - VINCENT ROUSSEL - G3 (p.46)
- **THUN-SAINT-AMAND** - EARL DU MANOIR LE PANIER THUNOIS - D2 (p.48)
- **VALENCIENNES** - L'AMARANTE - E5 (p.49)
- **VIEUX-CONDÉ** - EARL MEERSSEMAN - F2 (p.49)
- **VIEUX-CONDÉ** - PIERRE-JEAN DELSAUX - F2 (p.50)



FRUITS

- **ARTRES** - FERME DES TROIS MUIDS - E6 (p.12)
- **AUBRY-DU-HAINAUT** - FERME DU GRAND MARAIS - D4 (p.13)
- **AUBRY-DU-HAINAUT** - FERME PHILIPPIN - D4 (p.14)
- **BELLAING** - EARL DE L'AURORE - D5 (p.14)
- **LA SENTINELLE** - LES RUCHERS DU VALENCIENNOIS - E5 (p.25)
- **LECELLES** - AUTOUR DU VERGER - D2 (p.25)
- **LECELLES** - EARL DES VERGERS DE CHORETTE - D2 (p.26)
- **LECELLES** - JEAN-PIERRE HOURDEAU - D2 (p.27)
- **MAING** - LA PALETTE DES BIOCHAMPS - E6 (p.29)
- **MARQUETTE-EN-OSTREVANT** - VERGERS DE L'OSTREVANT - B6 (p.30)
- **OISY** - SARL AU PANIER DE QUINTINE - D5 (p.34)
- **PETITE-FORÊT** - FERME DE BONNE ESPÉRANCE - E4 (p.35)
- **PETITE-FORÊT** - DOMAINE DU PARADIS VERT - E4 (p.36)
- **QUÉRÉNAING** - LA FERME DES QUATRE CANTONS - E7 (p.38)
- **QUIÉVRECHAIN** - DELVALLÉE - G4 (p.39)
- **RAISMES** - LA FERME DU MAJOR - E4 (p.39)
- **RŒULX** - LA GRANGE AUX POMMES - C6 (p.40)
- **ROSULT** - FERME VANDESOMPELE - C3 (p.41)
- **RUMEGIES** - EARL DE LA COUTURELLE - C2 (p.41)
- **SAINT-AMAND-LES-EAUX** - SARL M'BIO - D3 (p.42)



BŒUF, VEAU, LAPIN, ESCARGOT

- **ARTRES** - FERME DES TROIS MUIDS - E6 (p.12)
- **AUBRY-DU-HAINAUT** - FERME DU GRAND MARAIS - D4 (p.13)
- **AUBRY-DU-HAINAUT** - ÉRIC PETY - D4 (p.13)
- **AUBRY-DU-HAINAUT** - FERME PHILIPPIN - D4 (p.14)
- **BELLAING** - EURL FERME HUBAUT - D5 (p.16)
- **BRUILLE-SAINT-AMAND** - GAEC FERME DE FOREST - E2 (p.17)
- **ESCAUTPONT** - EARL DE LA FERME MAHIEU - F3 (p.20)
- **FLINES-LEZ-MORTAGNE** - EARL LA MAISONNETTE - E1 (p.22)
- **HORDAIN** - SCEA FERME DE BONNE ENFANCE - B7 (p.24)
- **MARLY** - EURL LA FERME DE L'ÉGLISE - F5 (p.29)
- **MARQUETTE-EN-OSTREVANT** - C COMME COCHON - B6 (p.31)
- **ONNAING** - EARL DANGREUX - G4 (p.34)
- **ONNAING** - GAEC DOYE - G4 (p.35)
- **PROUVY** - LA BONNE VOLAILLE - D6 (p.36)
- **QUAROUBLE** - LA FERME DU GRAND PORCHE - G4 (p.37)
- **THIANT** - LA FERME DU BAILLON - D6 (p.45)
- **VIEUX-CONDÉ** - LA CAILLE DU NORD ET LES ESCARGOTS DE L'ESCAUT - F2 (p.50)
- **WASNES-AU-BAC** - SCEA LA FERME DU GRAND CLAIR - A7 (p.51)



VOLAILLES, ŒUFS, PRODUITS LAITIERS

- **AUBRY-DU-HAINAUT** - FERME DU GRAND MARAIS - D4 (p.13)
- **AUBRY-DU-HAINAUT** - FERME PHILIPPIN - D4 (p.14)
- **BELLAING** - EURL FERME HUBAUT - D5 (p.16)
- **BELLAING** - EARL DE L'AURORE - D5 (p.14)
- **BOUCHAIN** - HERVÉ ET ANNE-SOPHIE MAIRESSE - B7 (p.16)
- **CONDÉ-SUR-L'ESCAUT** - GAEC DELSAUX FRÈRES - G2 (p.17)
- **ESCAUTPONT** - EARL DE LA FERME MAHIEU - F3 (p.20)
- **ESTREUX** - FRANÇOIS DESWEZ - G5 (p.21)
- **FLINES-LEZ-MORTAGNE** - FERME DE LA BOUCAULDE - E1 (p.21)
- **HASNON** - LA FERME HERMANT - C4 (p.22)
- **HERGNIES** - FERME DUMEZ - E2 (p.23)
- **LECELLES** - EARL DES VERGERS DE CHORETTE - D2 (p.26)
- **LECELLES** - AUX DÉLICES DE GRAND-MÈRE -

D2 (p.28)

- **MARLY** - EURL LA FERME DE L'ÉGLISE - F5 (p.29)
- **MARQUETTE-EN-OSTREVANT** - VERGERS DE L'OSTREVANT - B6 (p.30)
- **MARQUETTE-EN-OSTREVANT** - EARL DU VERT-GALANT - B6 (p.30)
- **NOYELLES-SUR-SELLE** - EARL HENDRYCKS - C7 (p.33)
- **OISY** - SARL AU PANIER DE QUINTINE - D5 (p.34)
- **ONNAING** - GAEC DOYE - G4 (p.35)
- **PROUVY** - LA BONNE VOLAILLE - D6 (p.36)
- **QUÉRÉNAING** - LA FERME DES QUATRE CANTONS - E7 (p.38)
- **ROSULT** - FERME AVICOLE BAUDUIN - C3 (p.40)
- **SAINT-AMAND-LES-EAUX** - SARL M'BIO - D3 (p.42)
- **SEBOURG** - MARIE-LOUISE MONARD - G5 (p.43)
- **SEBOURG** - FERME DUPONT - G5 (p.45)
- **THIANT** - LA FERME DU BAILLON - D6 (p.45)
- **THIVENCELLE** - GAEC DE LA DODAINÉ - G3 (p.46)
- **THIVENCELLE** - NELLY DELATTRE - G3 (p.47)
- **THUN-SAINT-AMAND** - EARL DU MANOIR LE PANIER THUNOIS - D2 (p.48)
- **VIEUX-CONDÉ** - EARL MEERSSEMAN - F2 (p.49)
- **VIEUX-CONDÉ** - PIERRE-JEAN DELSAUX - F2 (p.50)
- **VIEUX-CONDÉ** - LA CAILLE DU NORD ET LES ESCARGOTS DE L'ESCAUT - F2 (p.50)



BLÉ (FARINE), MIEL

- **CONDÉ-SUR-L'ESCAUT** - LE RUCHER DES ACACIAS - G2 (p.18)
- **LA SENTINELLE** - LES RUCHERS DU VALENCIENNOIS - E5 (p.25)
- **LECELLES** - RÉMY DUCOULOMBIER - D2 (p.26)
- **MAING** - LA PALETTE DES BIOCHAMPS - E6 (p.29)
- **MAULDE** - NATHA MIEL - D2 (p.33)
- **SEBOURG** - MOULIN DE SEBOURG - G5 (p.44)
- **THIVENCELLE** - VINCENT ROUSSEL - G3 (p.46)
- **THIVENCELLE** - NELLY DELATTRE - G3 (p.47)



La démarche qualité du producteur ne concerne pas obligatoirement l'ensemble de ses produits.*



Vente aux professionnels

Ce pictogramme permet de repérer les producteurs qui vendent également leurs produits à des professionnels (restaurateurs, magasins, cantines scolaires...)*.



Les Fins Gourmets des Plaines de la Scarpe et de l'Escaut

est un jury qui regroupe des restaurateurs, traiteurs, représentants des écoles hôtelières et consommateurs du territoire du Parc naturel transfrontalier du Hainaut. Les produits et recettes portant la reconnaissance « Les Fins Gourmets » répondent tous à un cahier des charges (petites entreprises du Parc naturel transfrontalier du Hainaut, démarche de développement durable dans l'entreprise...).



Le label AB indique un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. L'utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM** est interdite (plus de détails en page 60).



Les produits estampillés sous le sigle **Produit à la ferme** reconnaissent les producteurs laitiers fermiers engagés dans une démarche de qualité propre à l'Association Régionale des Vendeurs Directs de produits laitiers (ARVD). L'ARVD du Nord - Pas de Calais propose un appui technique, sanitaire et promotionnel aux producteurs laitiers vendeurs directs de la région souhaitant y adhérer.



Le réseau des Boutiques de Produits Régionaux regroupe des commerçants qui sillonnent les routes du Nord - Pas de Calais pour s'approvisionner auprès de producteurs locaux souvent méconnus. Pour adhérer au réseau, les magasins doivent proposer à leur clientèle au moins 50 produits régionaux/locaux (fabriqués en Nord - Pas de Calais) dans trois familles de produits différentes (boissons, produits sucrés, plats cuisinés...).



La marque Saveurs en'Or favorise la production régionale : les produits sont fabriqués avec des matières premières issues des Hauts-de-France.

** Si vous souhaitez plus d'informations (démarche qualité, vente aux professionnels...), n'hésitez pas à contacter les producteurs concernés.*

*** Organisme Génétiquement Modifié*



Artres (E6)

La ferme des Trois Muids



Stéphanie LIONNE

1 rue de Famars
59269 Artres

03 27 27 14 94 / 06 75 53 39 15
stephanie-lionne@wanadoo.fr

GPS : 50°17'50.9»N 3°31'57.1»E



Produits : caissettes de viande de bœuf (emballées sous vide), jus de pomme



À la ferme : appeler avant et/ou sur commande de colis



Aubry-du-Hainaut (D4)

Ferme du Grand Marais



Yves MAILLARD

41 rue Pierre Brossolette
59494 Aubry-du-Hainaut

03 27 29 35 41 / 06 64 14 79 61

GPS : 50°22'08.9»N 3°27'28.9»E

Le + du producteur
Vente occasionnelle de produits transformés (carbonnade de bœuf, civet de bœuf en bocaux).
Revente de produits laitiers de la ferme du Manoir de Thun-Saint-Amand et des œufs de la Ferme Dupont de Sebourg



Produits : pommes de terre, endives, fraises, beurre, yaourts, viande de bœuf (tous les 2 mois environ)



À la ferme : lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 17h30 et dimanche de 9h à 12h



Artres (E6)

EARL de l'Hôtel Dieu



David HERLEMONT

2 rue de Maresches
59269 Artres

03 27 26 80 83 / 06 13 23 55 29

david.herlemont@orange.fr

GPS : 50°18'00.8»N 3°32'44.6»E



Produits : pommes de terre



À la ferme : tous les jours de 16h30 à 18h30



Aubry-du-Hainaut (D4)



Éric PETY

1901 rue du Bois
59494 Aubry-du-Hainaut

06 81 05 63 54 / 06 48 82 20 28

eric.pety@wanadoo.fr

GPS : 50°23'08.9»N 3°26'39.6»E



Produits : viande de bœuf (9 kg minimum)



À la ferme : sur commande
Livraison à domicile

Aubry-du-Hainaut

(D4)

Ferme Philippin



Gérard et Régine PHILIPPIN

2 rue Henri Maurice

59494 Aubry-du-Hainaut

03 27 46 83 79 / 06 15 61 98 73

earlphilippin@gmail.com

GPS : 50°22'13.8»N 3°28'12.1»E



Produits : légumes, fraises, œufs, volailles, lapins, soupes, confitures, pâtés, vol au vent, bocaux de rillettes de pintade, de coq au vin et de poulet au maroilles



À la ferme : tous les jours de 8h à 20h sauf le dimanche de 8h30 à 12h

Marchés : Prouvy, Saint-Amand-les-Eaux, Bouchain, Haulchin

Vente en tournée : Wallers mercredi et jeudi matin, La Sentinelle samedi matin

Bellaing (A5)

EARL de l'Aurore



Xavier SOYEZ

42 rue Jean Jaurès

59135 Bellaing

06 64 69 89 42

GPS : 50°22'01.2»N 3°25'20.6»E



Produits : lait, fraises (mai / juin)



À la ferme : lundi au samedi de 8h30 à 19h30 et dimanche de 8h30 à 12h30

Commerce : Centre Leclerc Bellaing

Manger bien et sain, c'est la devise de notre lycée !

« Depuis 2016, nous nous approvisionnons le plus possible chez des producteurs locaux pour la restauration scolaire du lycée. Nous avons changé nos habitudes, nous composons les menus en tenant compte de ce que les producteurs ont comme produits à une période donnée. Il n'est plus question de servir des tomates en hiver ! Il est important pour nous de sensibiliser les élèves et de les associer dans la démarche. D'ici fin 2017, nous voulons que 80 % des achats du restaurant scolaire fassent appel aux producteurs locaux. Nous espérons que notre exemple incitera d'autres établissements scolaires du Valenciennois à s'approvisionner chez des producteurs locaux. Donnons vie à la formule « Manger local, c'est l'idéal » ! »

José FROISSART, Proviseur - Pascal BOULAY, Chef de cuisine
(Lycée Pierre-Joseph Fontaine, Anzin)



Recette



Mille-feuille de foie gras et chips de céleri rave, émulsion de betterave rouge acidulée

INGRÉDIENTS :

- 250 g foie gras
- 1 céleri rave
- 1 carotte
- 1 poireau
- 1 navet

- 2 betteraves rouges
- ciboulette
- 1 os à moelle
- sel
- poivre
- 1 rondelle de gingembre
- 2 clous de girofle
- 50 cl crème liquide
- 1 c. à soupe vinaigre balsamique
- 1,5 l huile de tournesol

DÉROULEMENT DE LA RECETTE :

Préparer, de préférence la veille, le bouillon de légumes et les betteraves :

Déposer dans une marmite, la carotte, le navet et le poireau préalablement épluchés, lavés et coupés en gros morceaux. Recouvrir les légumes au ¾ d'eau et y ajouter l'os à moelle, le sel, le poivre, le gingembre et les clous de girofle.

Porter à ébullition puis, incorporer les betteraves rouges préalablement lavées et non épluchées. Laisser mijoter à feu doux

pendant 1h30. Après cuisson, laisser refroidir les betteraves et les conserver au réfrigérateur.

Préparer les chips de céleri rave :

Chauffer l'huile à 160°C. Couper en très fines lamelles le céleri rave préalablement épluché et lavé. Les plonger dans l'huile en remuant constamment jusqu'à obtention d'une coloration brune.

Égoutter les chips sur du papier absorbant.

Préparer l'émulsion de betterave rouge acidulée :

Éplucher les betteraves, les couper en petits dés et les mixer afin d'obtenir une purée.

Passer celle-ci au tamis. Faire chauffer la préparation dans une casserole et y ajouter la crème, du sel et du poivre. Émulsionner avec un mixeur à soupe. Y ajouter le vinaigre

balsamique et vérifier l'assaisonnement.

Montage du mille-feuille :

Couper une tranche assez fine de foie gras et la déposer dans une feuille pliée en deux de papier sulfurisé.

Étaler avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 2 mm. Monter le mille-feuille sur 6 épaisseurs en alternant les chips de céleri et les tranches de foie gras.

DRESSAGE :

Dresser le mille-feuille sur une assiette. Décorer d'un trait d'émulsion de betterave rouge et de ciboulette.

Ce mets peut s'accompagner d'un vin blanc du vignoble de Valenciennes.

EXCELLENTE DÉGUSTATION !

P. Boulay, chef de cuisine du Lycée

Bellaing (D5)

EURL Ferme Hubaut



Le + du producteur
Location d'une salle



Valérie HUBAUT

29 rue Henri Durre
59135 Bellaing
03 27 24 26 28

fermehubaut@wanadoo.fr
www.restaurant-traiteur-hubaut.fr

GPS : 50°22'15.0»N 3°25'24.4»E



Produits : bœuf, volailles, lapins, porc et charcuterie



À la ferme : mardi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 19h,
dimanche de 9h à 12h15 (fermé le lundi)

Bruille-Saint-Amand

(E2)

GAEC Ferme de Forest



Alain et Nicolas BULION

508 rue Berthelot
59199 Bruille-Saint-Amand
03 27 34 18 38 / 06 22 09 04 61 /
06 74 99 94 33

gaec-fermedeforest@orange.fr

GPS : 50°27'38.3»N 3°31'42.9»E



Produits : viande de race Limousine



À la ferme : mercredi (tous les 15 jours) de 15h à 20h

Bouchain (B7)



Hervé et Anne-Sophie MAIRESSE

725 avenue Kennedy
59111 Bouchain
03 27 35 71 95 / 06 78 96 68 80
GPS : 50°17'23.4»N 3°18'25.9»E



Produits : œufs biologiques



À la ferme : mercredi de 9h à 12h
samedi de 9h à 12h

Condé-sur-l'Escaut (G2)

GAEC Delsaux Frères



Louis et Jean-François DELSAUX

61 rue du Moulin
59163 Condé-sur-l'Escaut
03 27 40 36 38
GPS : 50°27'59.0»N 3°35'31.1»E



Produits : lait, beurre, crème, fromage blanc et pommes de terre



À la ferme : mercredi de 9h à 11h30

Marché : Saint-Amand-les-Eaux

Magasin : samedi à la Ferme de la Scarpe



Condé-sur-l'Escaut (G2)

Le rucher des Acacias



Bernard STOINSKI

12 route de Bonsecours
59163 Condé-sur-l'Escaut
03 27 40 67 21
GPS : 50°27'18.8»N 3°35'27.5»E



Produits : miel de forêt, toutes fleurs, tilleul et acacia, pollen et gelée royale

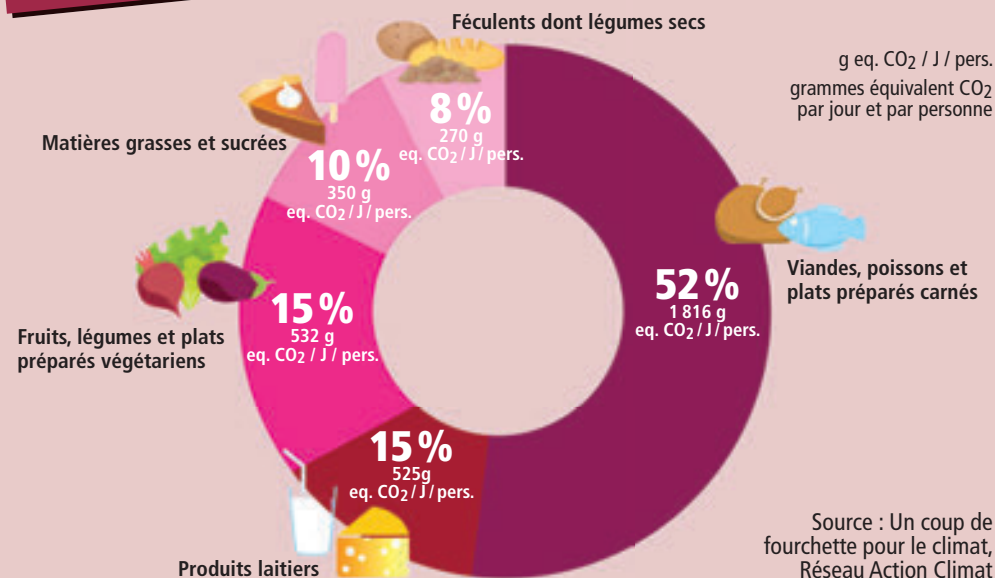


À la ferme : tous les jours sauf le dimanche

Le saviez-vous ?

Émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)

Émissions de Gaz à Effet de Serre du régime alimentaire moyen d'un individu français (hors boisson)



Crespin (G3)



Philippe DELFOSSE

40 ter rue du Commandant O'Reilly
59154 Crespin
03 27 45 41 21 / 06 07 75 39 01
ps.delfosse@sfr.fr
GPS : 50°25'16.4»N 3°39'02.6»E



Produits : légumes



À la ferme : samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h

Marchés : Bruay-sur-l'Escaut et marchés de l'Association de Producteurs de Scarpe-Escaut



Curgies (G6)

EARL Desmedt



Charles DESMEDT

85 route Nationale
59990 Curgies
06 77 52 88 62
GPS : 50°19'45.2»N 3°36'22.6»E



Produits : pommes de terre et frites fraîches sous vide



À la ferme : tous les matins

Tournée : mardi, jeudi et samedi matin



Denain (C6)

EARL du Hainaut



Le + du producteur
Vente de paille



Gabrielle BOONAERT

169 rue du Maréchal Leclerc
59220 Denain
03 27 43 78 21
earlduhainaut@gmail.com
GPS : 50°19'51.5»N 3°24'05.6»E



Produits : pommes de terre (plusieurs variétés)



À la ferme : lundi au samedi en journée

Estreux (G5)



Le + du producteur
Revente de jus de pomme
du Pays de Mormal



François DESWEZ

39 rue Jean Jaurès
59990 Estreux
03 27 25 88 01 / 06 66 45 79 00
deswez.francois@akeonet.com
GPS : 50°20'55.2»N 3°35'31.8»E



Produits : beurre, crème



À la ferme : tous les jours sauf le dimanche



Escoutpont (F3)

EARL de la ferme
Mahieu



Jean-Claude MAHIEU

17 rue du Marais
59278 Escoutpont
03 27 34 51 61 / 06 32 27 97 36
GPS : 50°25'18.6»N 3°34'03.8»E



Le + du producteur
Votre producteur vous
propose aussi de la paille
et du foin



Produits : pommes de terre, volailles,
lapins, œufs, miel, légumes de saison



À la ferme : lundi, jeudi, vendredi de 9h30 à 12h30
mercredi, samedi de 9h à 12h30 et de 14h15 à 18h
dimanche de 10h à 12h

Flines-lez-Mortagne

(E1)

Ferme de la
Boucaulde



Franck DE SOUSA

107 route d'Hergnies
59158 Flines-lez-Mortagne
06 23 18 13 68
amaplaboucaulde.com
amaplaboucaulde@aol.com
GPS : 50°29'14.2»N 3°29'49.4»E



Produits : paniers de légumes BIO et paniers
de produits laitiers

À la ferme (point AMAP) : vendredi de 18h30 à 19h30



Marché : un vendredi sur deux sous la halle de
Flines-lez-Mortagne de 16h à 20h

Autre point AMAP : Saint-Amand-les-Eaux le mardi de
18h30 à 19h30



Le + du producteur
Produits issus d'autres
exploitations : colis de
viande de la Ferme Dupriez
à Château-l'Abbaye

Flines-lez-Mortagne

(E1)

EARL La maisonnette



Marc MERLIN

73 rue Aristide Barbieux
59158 Flines-lez-Mortagne

06 60 96 60 38

marcmerlin@ymail.com

GPS : 50°31'02.1»N 3°28'22.7»E



Produits : escargots

À la ferme : jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h



Marché : Millonfosse, Château-l'Abbaye, Flines-lez-Mortagne, Saint-Amand-les-Eaux (Mont des Bruyères), Rieulay, Valenciennes



Le + du producteur
Accueil pédagogique
Produits issus d'autres exploitations : piment d'espelette «La ferme Nahia», jus de pomme «Verger de Chorette»

Recette

Chausson aux courgettes

INGRÉDIENTS :

- 2 courgettes
- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 150 gr de bœuf haché
- 2 œufs
- persil
- sel et poivre

PRÉPARATION :

- Laver les courgettes et les couper en rondelles.
- Dans une poêle bien chaude, faire revenir l'oignon émincé puis ajouter les courgettes et la viande. Laisser mijoter quelques minutes.



Source : fiches recettes des courges et des légumes anciens, Parc Naturel des Plaines de l'Escaut

- Ajouter l'ail et le persil hachés.
- Hors du feu, incorporer les œufs, saler et poivrer.
- Diviser la pâte en quatre cercles et disposer au centre de chaque cercle un peu de farce. Replier et souder les bords. Dorer à l'œuf et enfourner à 180° durant 30 minutes environ. Servir accompagné d'une salade.

Hasnon (C4)

La ferme Hermant



Denis HERMANT

65 rue Édouard Vaillant

59178 Hasnon

03 27 26 18 50 / 06 31 72 99 01

hermant.denis@neuf.fr

GPS : 50°24'44.6»N 3°22'41.3»E



Produits : lait cru et beurre fermier



À la ferme : mardi au samedi de 8h à 11h



Hergnies (E2)

Ferme Dumez



Cécile de SAINT-GHISLAIN

42 rue Louis Hellin

59199 Hergnies

03 27 40 00 43

ceci.de-saint-ghislain@orange.fr

GPS : 50°28'38.8»N 3°31'16.4»E



Produits : lait, beurre, fromage blanc, crème fraîche et crème glacée

À la ferme : tous les jours sauf le dimanche après-midi



Marché : Anzin le vendredi matin

Tournée : Vieux-Condé le mercredi



Le saviez-vous ?

Non, la tomate ne pousse pas en hiver !

Une tomate produite hors saison sous serre chauffée émet jusqu'à 10 fois plus de gaz à effet de serre qu'une tomate produite sous serre non chauffée en saison.

0,14 kg
de gaz à effet de serre



Serre non
chauffée en saison

1,45 kg
de gaz à effet de serre



Serre chauffée
hors saison

Source : Un coup de fourchette pour le climat, Réseau Action Climat

La Sentinelle (E5)

Les ruchers du
Valenciennois



Jean-Jacques WUILLOT

2 cité Ernest
59174 La Sentinelle
03 27 29 24 74

GPS : 50°21'14.4»N 3°28'43.0»E

Le + du producteur
Ferme ouverte avec
découverte des
produits



Produits : miel, propolis, confitures (selon les saisons),
confiseries, pain d'épice et biscuits

À la ferme : mardi au samedi après-midi



Marchés : Famars, Maing, Quiévrechain,
Saint-Amand-les-Eaux, Douchy-les-Mines, Millonfosse,
Rieulay, Valenciennes

Hordain (B7)

Ferme de Bonne Enfance



Jean-Pierre DOLAY

17 rue des Écoles
59111 Hordain

03 27 35 81 08 / 06 67 17 75 95

scea.bonne.enfance@gmail.com

GPS : 50°15'35.5»N 3°18'45.2»E



Produits : colis de viande



À la ferme : vente directe toutes les 6 semaines, sauf juillet et août



Lecelles (D2)

Autour du Verger



Benoît CARLIER

1020 route de Tournai
59226 Lecelles

03 27 31 43 97 / 06 75 62 08 74

autourduverger@free.fr

autourduverger.com

GPS : 50°27'57.3»N 3°25'35.7»E



Produits : fruits et légumes de saison BIO



Vente : mardi, jeudi de 14h à 19h
mercredi, vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h
samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

Le + du producteur
Produits issus d'autres
exploitations : jus de fruit,
endives, légumes, fraises



Lecelles (D2)

EARL des Vergers de Chorette




Julien TRUBLIN

1947 rue de Chorette
59226 Lecelles
06 27 85 26 37


earldesvergersdechorette@gmail.com

Facebook : Les vergers de Chorette

GPS : 50°29'14.8»N 3°24'02.1»E

 **Produits** : pommes et poires BIO (août à avril), volailles, jus de pomme

À la ferme : sur RDV, il suffit de passer un coup de fil !

 **Marchés** : Louvignies Quesnoy, Rieulay, Mecquignies




Lecelles (D2)




Dorothee LARUELLE

6 rue Georges Legrand
59226 Lecelles
03 27 30 02 75

GPS : 50°29'19.7»N 3°23'16.4»E

 **Produits** : légumes de saison (tomates, courgettes, concombres, poireaux, salades, petits pois...)

 **Vente** : uniquement en tournée et sur commande aux particuliers (domicile et lieu de travail) vendredi à Saint-Amand-les-Eaux et Lecelles

Lecelles (D2)





Rémy DUCOULOMBIER

1821 route de Roubaix
59226 Lecelles
06 80 50 24 09

remy.ducoulombier@gmail.com

GPS : 50°28'15.2»N 3°23'34.8»E

 **Produits** : miel, confiseries, pain d'épice

 **À la ferme** : en semaine de 16h à 18h et dimanche matin de 9h à 13h



Le + du producteur
Bougies à la cire d'abeille

Lecelles (D2)




Jean-Pierre HOURDEAU


1176 route de Roubaix
59226 Lecelles
03 27 48 88 33 / 06 81 27 64 60

jeanpierre.hourdeau@wanadoo.fr

www.grandvillage.com

GPS : 50°28'04.9»N 3°24'03.5»E

 **Produits** : fraises (mai à septembre), pommes de terre, salades, radis, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, carottes, poireaux (juillet à décembre), choux, endives (septembre à mars)

 **À la ferme** : lundi au samedi de 9h à 19h

Le + du producteur
Produits issus d'autres exploitations : pommes de Rumegies

Lecelles (D2)

Aux délices de Grand-Mère



Pierre RAVIART

155 rue de la Perdrix
59226 Lecelles
06 88 27 34 12
p.raviart@wanadoo.fr
GPS : 50°27'51.4»N 3°25'11.2»E

Le + du producteur
Produits issus
d'autres exploitations :
légumes de saison,
œufs, pommes de terre



Produits : lait, yaourts, fromage blanc, beurre



À la ferme : jeudi de 15h à 19h, vendredi de 10h à 12h
et de 15h à 19h et samedi de 10h à 12h30
Fête de la fraise à Lecelles (en juin)



Maing (E6)

La Palette des Biochamps



**Jean-Louis, Dominique
et Mathieu PARENT**

13 rue Roger Salengro
59233 Maing
03 27 24 54 01 / 06 70 60 46 91
gaecpaletteedesbiochamps@gmail.com
GPS : 50°18'14.0»N 3°28'39.8»E

Le + du producteur
Dépôt-vente de jus de
pomme et de pain



Produits : légumes, fraises, farine de blé

À la ferme : vendredi de 9h à 18h30 et samedi de 9h à 12h



Magasins : Biocoop de Valenciennes, Coopérative
Biologique des Capucines à Denain

AMAP : Le Quesnoy



Maing (E6)

Vanpeperstraete Duquesne
(EARL)



Bruno VANPEPERSTRAETE

3 rue Henri Barbusse
59233 Maing
06 08 80 06 11
bruno.upp@live.fr
GPS : 50°18'17.1»N 3°28'50.7»E



Produits : pommes de terre



Distributeur automatique : 7 place Pierre Cuvelier, 24h/24 et 7j/7



Marly (F5)

EURL la ferme de l'Église



**Michel et Monique
CHOMBART**

105 rue Jean Jaurès
59770 Marly
03 27 46 43 01
mimo.chombart@orange.fr
www.lafermedeleglise.sitew.com
GPS : 50°20'59.6»N 3°32'25.1»E

Le + du producteur
Boutique 100 % produits
régionaux, panier
cadeau, colis pour
comités d'entreprise



Produits : pommes de terre, volailles vivantes jeunes pondeuses, lapins
fermiers et jeunes lapereaux à élever, paille et foin



Magasin : lundi au vendredi de 8h à 19h et samedi de 8h à 17h30

Livraison : commande par téléphone



Marquette-en-Ostrevant

(B6)

Vergers de l'Ostrevant



Philippe DEHORNE

1 rue du 8 mai 1945

59252 Marquette-en-Ostrevant

06 80 08 26 83

philippe.dehorne@orange.fr

GPS : 50°17'13.3»N 3°15'48.1»E



Produits : pommes et jus de pomme



À la ferme : mercredi et samedi de 10h à 12h et de 15h à 17h

Marquette-en-Ostrevant

(B6)

EARL du Vert-Galant



S. ROQUET et Y. SÉMENT

1 bis rue François Mitterand

59252 Marquette-en-Ostrevant

03 27 25 32 16

GPS : 50°17'19.9»N 3°16'14.2»E



Produits : pommes de terre et œufs BIO



Distributeur automatique : route de Mastaing à la sortie du village

30

Recette

Purée de Butternut

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de courge Butternut
- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 30 g de beurre
- 3 cuillères de crème fraîche
- 1 branche de thym
- noix de muscade, sel et poivre

PRÉPARATION :

- Peler les courges et ôter les graines, éplucher les pommes de terre, débiter le tout en dés.
- Faire cuire à la vapeur en ajoutant la branche de thym.

- Passer le tout au moulin à légumes afin d'obtenir la purée.
- Ajouter le beurre, la crème fraîche, la noix de muscade, saler et poivrer.



Source : fiches recettes des courges et des légumes anciens, Parc Naturel des Plaines de l'Escaut

Marquette-en-Ostrevant

(B6)

C comme cochon



Christine PAGNIEZ

La ferme du Marais

59252 Marquette-en-Ostrevant

03 27 35 73 37 / 06 08 42 07 25

pagniezf@live.fr

GPS : 50°17'07.9»N 3°16'22.9»E



Produits : viande de porc, charcuterie



À la ferme : vente directe sur place le jeudi de 8h à 20h

Le + du producteur
Location de salle
Nuit insolite en roulotte

31

Le saviez-vous ?

Date de Durabilité Minimale (DDM)

On la retrouve sur les produits avec la mention «à consommer de préférence avant le....». Après cette date, l'aliment peut avoir perdu certaines de ses qualités (arôme, teneur en vitamines, qualités gustatives...) mais il est sans danger pour celui qui le consomme dans un délai raisonnable.

Date Limite de Consommation (DLC)

C'est la date après laquelle le produit concerné devient dangereux pour la santé. Elle concerne les aliments alimentaires périssables et emballés.

Cette date est laissée à l'appréciation du fabricant (sauf si la réglementation sanitaire l'impose).



Maulde (D2)

Natha Miel



Nathalie STÉFANSKI

5 petit chemin de Lecelles
59158 Maulde
06 50 49 82 83

nathduss@hotmail.com

Facebook : Natha miel

GPS : 50°29'03.3»N 3°25'15.5»E

Le + du producteur
Livraison pour un minimum de 50 € (si possible hors période de production)



Produits : miel, gelée royale, pollen et pain d'épice (sur commande)



À la ferme : lundi au vendredi après 18h

Mastaing (B6)

SARL Fovez



Jean-Pierre FOVEZ

30 rue Jean Jaurès

59172 Mastaing

03 27 35 87 42 / 06 07 58 62 80

carlier.fovez@orange.fr

GPS : 50°18'27.1»N 3°18'09.0»E



Produits : endives (septembre à avril)



À la ferme : lundi au vendredi de 7h30 à 12h et de 13h30 à 17h

Le + du producteur
Retrouvez des recettes sur les caisses d'endives de 5 kg



Noyelles-sur-Selle (C7)

EARL Hendrycks



Simon et Marie-Josée HENDRYCKS

148 Grand'Rue

59282 Noyelles-sur-Selle

03 27 43 96 93 / 06 15 46 92 01

simon.hendrycks@wanadoo.fr

GPS : 50°17'03.9»N 3°23'14.9»E



Produits : yaourts, beurre, fromages



À la ferme : vente directe vendredi de 9h à 19h et samedi de 9h à 12h30

Le + du producteur
Produits issus d'autres exploitations : maroilles (ferme du Pont des Loups à Saint-Aubin)



Oisy (D5)

Au panier de Quintine



Sabine BOUCHER

36 rue Martial Regnier
59195 Oisy

06 33 52 33 01

sabine.boucher0849@orange.fr

GPS : 50°21'39.6»N 3°26'27.2»E



Produits : lait, fraises (avril à octobre), produits laitiers, sorbet fraise, tartes salées, tartes sucrées et confitures



Vente en ligne avec « La Ruche qui dit oui » à Hasnon et Thiant vendredi de 9h à 19h et samedi de 9h à 12h30

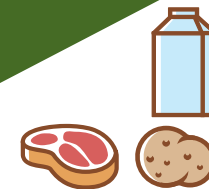
Tournée : mardi (Saint-Amand), mercredi (Hérin), jeudi (Marly), vendredi (Hasnon), samedi (La Sentinelle)

Le + du producteur
Produits issus
d'autres exploitations :
endives de pleine terre,
miel



Onnaing (G4)

GAEC Doye



Bertand et Claude DOYE

9 rue de l'Industrie
59264 Onnaing

06 63 42 38 16

doyebertrand@hotmail.fr

GPS : 50°23'19.1»N 3°36'10.3»E



Produits : pommes de terre, beurre, fromage blanc, viande de bœuf et de veau



À la ferme : tous les jours de 9h à 13h

Le + du producteur
Vente des œufs de la
ferme Dupont (Sebourg)



Onnaing (G4)

EARL Dangreaux



Gérard DANGREAUX

6 rue Alfred Brabant

59264 Onnaing

03 27 35 25 24 / 06 61 81 26 37

gerard.dangreaux@club-internet.fr

GPS : 50°23'08.6»N 3°36'10.8»E



Produits : pommes de terre, viande bovine (tous les deux mois)



À la ferme : sur commande tous les jours de 9h à 13h sauf le dimanche



Petite-Forêt (E4)

Ferme de Bonne Espérance



Jean-Michel GUISGAND

527 rue Yves Leleu

59494 Petite-Forêt

03 27 30 00 06 / 06 84 05 22 86

guisgand.jean.michel@wanadoo.fr

GPS : 50°22'31.9»N 3°29'03.6»E



Produits : légumes, fruits rouges



À la ferme : mardi au dimanche l'été de 9h à 12h et de 14h à 19h et l'hiver de 9h à 12h et de 14h à 18h30



La Ruche Qui Dit Oui : Hasnon

Drive des 4 saisons : Valenciennes

Le + du producteur
Cueillette à la ferme, vente
d'œufs de la ferme Dupont
(Sebourg)



Petite-Forêt (E4)

Domaine du Paradis Vert



Béatrice ZACZYK

537 rue Yves Leleu
59494 Petite-Forêt
06 10 42 55 32

GPS : 50°22'28.5»N 3°29'04.3»E



Produits : fraises



À la ferme : lundi au samedi de 9h30 à 18h30 sur commande exclusivement

Quarouble (G4)

La Ferme du Grand Porche



Thierry ROGER

7 rue Roger Salengro
59243 Quarouble
09 61 48 41 73

fermegrandporche@wanadoo.fr

GPS : 50°23'06.7»N 3°37'31.2»E



Le + du producteur
La ferme a reçu le prix «saule d'or» au Jury des Fins gourmets 2016 pour son aillé-fumé (saucisson à base de bœuf)



Produits : bœuf, veau, porc, charcuterie, salaison de bœuf



À la ferme : tous les jours de 9h à 12h sauf le dimanche et jours fériés. Sur rendez-vous l'après-midi.

Marchés : Saint-Amand-les-Eaux (Mont des Bruyères), Millonfosse, marché paysan de Valenciennes le samedi matin, marchés de l'Association « Les Producteurs de Scarpe-Escaut »

Magasin : Ferme de la Scarpe le samedi

La Ruche Qui Dit Oui : Douai



Prouvy (D6)

La bonne volaille



Pierrette DUPONT

18 rue de Liège
59121 Prouvy
03 27 36 56 10 / 06 36 67 65 24
pierrettechristiandupont@hotmail.fr
GPS : 50°18'53.3»N 3°27'16.5»E



Le + du producteur
Élevage en plein air



Produits : poules, coqs, poulets, oies, canards (prêts à cuire), lapins et œufs



À la ferme : sur commande (réservations en début de semaine)

Le saviez-vous ?

SE DÉTACHER ET SE DÉSODORISER LES MAINS AVEC LA POMME DE TERRE

Nettoyer les taches déposées sur la peau par des légumes tels que le potiron, les carottes, les betteraves en frottant avec une demi-pomme de terre crue.

Débarrasser vos mains des odeurs de poisson, d'oignon, ou d'ail en les frottant avec une pomme de terre crue épluchée.



Source : La pomme de terre, saveurs et vertus, Claire Martel

Quarouble (G4)



Le + du producteur
Vente de petits ballots de foin et de paille



Produits : pommes de terre



À la ferme : mardi au samedi de 9h à 12h et mardi, jeudi, vendredi de 15h30 à 18h



Martine DERVAUX

18 rue Gambetta
59243 Quarouble
03 27 36 15 38

GPS : 50°23'16.4»N 3°37'29.6»E

Quiévrechain (G4)

Delvallée



Jacques DELVALLÉE

502 rue du Quesnoy
59920 Quiévrechain
03 27 40 50 63

lesmaraichersdelamaisonrouge@yahoo.fr

GPS : 50°22'49.8»N 3°39'28.8»E



Produits : légumes, fraises



À la ferme : lundi de 14h à 18h30,
mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30

Marchés : Fresnes-sur-Escout, Quiévrechain, Condé-sur-l'Escaut



Quérénaing (E7)

La Ferme des Quatre Cantons



Sylvie GILLES

1 rue des Aubépines
59269 Quérénaing
03 27 27 13 46 / 06 81 97 79 62

s.gilles777@laposte.net

GPS : 50°17'00.1»N 3°30'33.5»E



Produits : volailles, fraises, terrines, rillettes, tartes, plats cuisinés

À la ferme : mercredi après-midi, jeudi et vendredi de 9h à 18h30 et samedi de 9h à 17h30

Marché : Famars



Le + du producteur
Oies, chapons, et poulardes disponibles pour les fêtes de fin d'année
Revente de nombreux produits laitiers

Raismes (E4)

La Ferme du Major



La Ferme du Major

152 rue Jean Jaurès
59590 Raismes
03 27 28 83 83

lafermedumajor@wanadoo.fr
www.lafermedumajor.com

GPS : 50°23'38.8»N 3°28'18.4»E



Produits : environ 70 variétés de fruits et légumes différents et variables selon la saison, soupes Bio



À la ferme : mardi au jeudi de 12h à 17h et vendredi de 12h à 16h

Vente de paniers pour les particuliers et les professionnels (abonnement)



Le + du producteur
Accueil pédagogique
Goûter à la ferme

Rœulx (C6)

La Grange aux pommes



Isabelle DUPUIS CONSILLE

103 rue Jean Jaurès
59172 Rœulx

03 27 24 00 72

lagrangeauxpommes@free.fr
www.lagrangeauxpommes.fr

GPS : 50°18'37.3»N 3°20'12.9»E

Le + du producteur
Grande variété de fruits
et de légumes de saison
choisis par les soins de la
propriétaire



Produits : 15 variétés de pommes, fraises (mai à octobre), pommes de terre, jus de pomme



À la ferme : mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h



Maud LANCKRIET

344 rue du Fayt
59230 Rosult

03 27 27 91 93

ferme.avicole.bauduin@wanadoo.fr

www.f-a-b.fr

GPS : 50°27'32.7»N 3°21'58.4»E



Produits : volailles



À la ferme : lundi, mardi, mercredi de 14h à 17h (aliment / matériel)
jeudi de 14h à 17h, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, samedi de 9h à 12h (volailles)

40

Rosult (C3)

Ferme Vandesompele



Jean-Paul VANDESOMPELE

358 rue des Rosiers
59230 Rosult

03 27 27 96 32 / 06 60 32 36 32

jp.vandesompele@wanadoo.fr

GPS : 50°26'53.2»N 3°21'23.7»E

Le + du producteur
Produits issus d'autres
exploitations : produits
laitiers (ferme Épinchelle
et ferme de la Sablière),
fromage de chèvre
(chèvrerie de l'Écaillon),
asperges (ferme Buisset),
miel



Produits : endives, pommes de terre, fraises, oignons, carottes, échalotes, ail, courgettes, concombres, tomates, pommes, jus, sirop et confitures



À la ferme : lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h



Rumegies (C2)

EARL de la Couturelle



Matthieu LUBRET

767 rue Prière
59226 Rumegies

03 27 26 71 56

mlubret@yahoo.fr

GPS : 50°29'56.5»N 3°21'47.4»E



Produits : pommes, poires, noix et noisettes (automne), jus de fruit



À la ferme : lundi au vendredi de 13h à 18h, samedi de 9h à 18h



Le + du producteur
L'EARL de la Couturelle
propose aux particuliers
un accueil en gîte

41

Rumegies (C2)

EARL DAUCHY



Simon DAUCHY

1183 rue Morimetz
59226 Rumegies
06 71 80 85 99

simon_dauchy@hotmail.com

GPS : 50°28'55.9»N 3°20'35.6»E



Produits : fraises (avril à octobre), endives (octobre à mars), pommes de terre (juin à janvier)



Marchés : fête de la fraise (Lecelles), fête de l'endive (Baisieux), fête de la pomme (Rongy), divers marchés locaux et brocantes

Saint-Amand-les-Eaux

(D3)

SARL M'BIO



Noémie WERBLINSKI

89 rue d'Orchies
59230 Saint-Amand-les-Eaux
03 27 19 21 30

mbio59@orange.fr

www.epicerie-mbio.fr

GPS : 50°26'47.6»N 3°25'26.8»E



Produits : légumes « Ferme de la Boucaulde », fruits et jus « Vergers de Chorette », produits laitiers « Aux délices de Grand-Mère », bières « Le Steph »



Magasin : lundi de 14h30 à 18h30, mardi au samedi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h, dimanche de 10h à 12h

Le + du producteur
L'épicerie M'Bio apporte un soin particulier à la sélection des partenaires pour proposer des produits frais, sains et ayant parcouru peu de distance

42

Le saviez-vous ?

GASPILLAGE ET DÉCHETS

1/3 de la production mondiale est gaspillé ! Contrairement aux idées reçues, 40 % du gaspillage alimentaire en France est imputable aux consommateurs.

L'ADEME a estimé à 160 € par an et par personne la valeur de la nourriture jetée à la poubelle.

Adapter ses achats à ses besoins réels et cuisiner ses restes plutôt que de les jeter fait faire des économies et réduit sensiblement le gaspillage.



Saint-Amand-les-Eaux

(D3)

SARL M'BIO



Noémie WERBLINSKI

89 rue d'Orchies
59230 Saint-Amand-les-Eaux
03 27 19 21 30

mbio59@orange.fr

www.epicerie-mbio.fr

GPS : 50°26'47.6»N 3°25'26.8»E



Produits : légumes « Ferme de la Boucaulde », fruits et jus « Vergers de Chorette », produits laitiers « Aux délices de Grand-Mère », bières « Le Steph »



Magasin : lundi de 14h30 à 18h30, mardi au samedi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h, dimanche de 10h à 12h

Le + du producteur
L'épicerie M'Bio apporte un soin particulier à la sélection des partenaires pour proposer des produits frais, sains et ayant parcouru peu de distance

42

Sebourg (G5)



Marie-Louise MONARD

10 rue du Triez
59990 Sebourg

03 27 26 53 74

GPS : 50°20'18.7»N 3°39'07.0»E



Produits : œufs, poulets, poules, canards



À la ferme : vente directe

Marché : Valenciennes le mercredi matin

Le + du producteur
Dindes, oies, et chapons disponibles pour les fêtes de fin d'année

43

Sebourg (G5)

Moulin de Sebourg



Père et Fils MORAGE

49 rue du Moulin
59990 Sebourg
03 27 26 53 32

www.moulindeSebourg.fr

GPS : 50°20'23.6»N 3°38'57.5»E



Produits : farine de blé



Au moulin : lundi au vendredi de 9h à 18h et samedi de 9h à 14h



Le + du producteur
Farine artisanale issue du blé cultivé sur Sebourg et ses environs et fabriquée dans un moulin datant de 1785

Sebourg (G5)

Ferme Dupont



Thierry DUPONT

8 rue du Quesnoy
59990 Sebourg

03 27 27 32 56 / 06 32 75 44 54
elevagedesgarennnes@wanadoo.fr

GPS : 50°21'49.1»N 3°38'50.1»E



Produits : poulets, pintades, poules, poulardes, dinde, œufs



À la ferme : mercredi et vendredi de 8h à 19h, le jeudi de 14h à 19h, samedi de 8h à 18h

Marché : Condé-sur-l'Escaut



Le + du producteur
Poules élevées en plein air. Distributeur d'œufs « libre service » à la ferme. Chapons disponibles pour les fêtes de fin d'année. Revente de produits laitiers

JE SERAIS VERTE DE FINIR
À LA POUBELLE.

Le saviez-vous ?



casuffitlegachis.fr

Thiant (D6)

La ferme du Baillon



Dimitri et Caroline TABARY

34 rue Roger Salengro
59224 Thiant

06 81 10 25 61 / 06 86 14 79 31

lafermedubaillon@free.fr

www.laferme.dubaillon.com

Facebook : La ferme du Baillon

GPS : 50°18'15.3»N 3°27'16.6»E



Produits : viande (porc et volailles), charcuterie fermière (pâté, boudin, rillettes...)



À la ferme : samedi de 9h à 12h30 et à partir de septembre 2017, mercredi de 15h de 19h et vendredi de 15h à 19h
Vente en ligne via le Facebook de la ferme

Le + du producteur
L'été, la Ferme du Baillon vous propose tout pour le barbecue. Et pour les fêtes de fin d'année : volailles de fêtes !

Thivencelle (G3)

GAEC de la Dodaine



**C., Y., M. & I. DUBRULLE,
Patrice DEBRIL**

122 rue de Saint-Aybert
59163 Thivencelle

03 27 26 21 69 / 07 89 63 14 88 / 06 84 99 10 58

**dubrulle_yann@hotmail.fr
thivencelle.i-dubrulle@orange.fr**

GPS : 50°26'37.0»N 3°38'35.1»E



Produits : beurre, lait frais, fromages blanc et aromatisé, pommes de terre



À la ferme : tous les jours de 10h à 20h

Thivencelle (G3)



Vincent ROUSSEL

24 rue de Saint-Aybert
59163 Thivencelle

03 27 34 26 22 / 06 16 13 13 76

GPS : 50°26'27.1»N 3°38'09.2»E



Produits : potimarrons, farine de blé et d'épeautre

À la ferme : sur commande



Magasin : Ferme de la Scarpe



46

Thivencelle (G3)



Nelly DELATTRE

427 rue des Déportés
59163 Thivencelle

03 27 26 25 77

GPS : 50°26'37.0»N 3°38'35.1»E



Le + du producteur
Vaches nourries avec
des produits de la ferme
exclusivement



Produits : beurre, lait frais, fromage blanc, fromage d'Hogneau, farine de blé



À la ferme : tous les matins

Marchés : Valenciennes le 1^{er} dimanche du mois
et marchés de l'Association « Les Producteurs de
Scarpe-Escaut »



Recette

Rôties aux deux fromages

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

- 4 belles tranches de pain
- fromage de l'Hogneau
- fromage blanc fermier
- 2 oignons
- crème fraîche
- sel, poivre

PRÉPARATION :

- Faire dorer les oignons émincés dans un peu de matière grasse. Pendant ce temps, passer rapidement 4 belles tranches de pain au grill.
- Déposer sur chaque tartine 3 cuillères à soupe de fromage blanc mélangées à 1 cuillère à soupe de crème fraîche. Saler, poivrer.

- Étaler une couche d'oignons rissolés. Terminer en plaçant 4 à 5 tranches de fromage de l'Hogneau.
 - Passer au four quelques minutes pour dorer.
- Servir avec une salade.



Proposée par
Nelly Delattre, productrice à Thivencelle

47

Thun-Saint-Armand

(D2) Le panier Thunois



Didier et Sylvie FROMONT

1 rue Alphonse Dussart
59158 Thun-Saint-Amand
03 27 26 90 24

lepanierthunois@laposte.net

GPS : 50°29'19.0»N 3°27'16.8»E



Produits : produits laitiers (yaourts, fromage blanc, beurre...), bûches glacées (Noël et nouvel an)



À la ferme : mardi, jeudi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h30, dimanche de 10h à 12h

Marchés : Millonfosse, Valenciennes, Hornaing, Rieulay

Le + du producteur
Produits issus d'autres exploitations : miel de Nathamiel et M. Wuillot, poulets de l'élevage des rosières à Sars-et-Rosières et bien d'autres encore !



Valenciennes (E5)

L'Amarante



Vincent CROËS

36 rue du Vieil Escout
59300 Valenciennes
06 07 04 75 24

vincent.croes@wanadoo.fr

GPS : 50°22'20.4»N 3°32'22.1»E



Produits : légumes

Marché : Marly le dimanche matin



AMAP : Fresnes - Pays de Condé

Le + du producteur
Un magasin à la ferme est en cours de création ainsi qu'un site Internet de vente en ligne



48

Recette

Courges Jackbelittle farcies aux côtes de bette-ail-champignons

INGRÉDIENTS :

- courges Jackbelittle
- côtes de bette
- ail
- champignons
- fromage râpé
- beurre

PRÉPARATION :

- Couper le haut des courges en petits chapeaux (ne pas les jeter) et les vider de leurs graines.
- Séparer les verts des côtes de bette du blanc et cuire les verts à la casserole (avec un fond de beurre). Blanchir les côtes.

- Cuire à l'eau les courges vidées pendant 15 minutes à petit bouillon.
- Mélanger la farce (côtes de bette - ail - champignons) dans les proportions qui vous plaisent.
- Farcir puis recouvrir de fromage râpé.
- Faire cuire au four à 180° pendant 20 minutes.
- Sortir du four et rajouter les chapeaux.

Vous pouvez servir et déguster !



Proposée par Vincent Croës, producteur à Valenciennes

Vieux-Condé (F2)

EARL Meersseman



Tanguy MEERSSEMAN

573 chemin d'en Haut
59690 Vieux-Condé

03 27 28 78 16 / 06 07 14 84 38
tanguy.meersseman@orange.fr

GPS : 50°28'31.7»N 3°33'37.0»E



Produits : beurre, lait, fromage blanc, légumes de saison



Vente en tournée

49

Vieux-Condé (F2)



Pierre-Jean DELSAUX

1003 rue Édouard Vaillant
59690 Vieux-Condé

03 27 25 30 61

isabelle.delsaux@free.fr

pierrejean.delsaux@sfr.fr

GPS : 50°28'12.3»N 3°33'35.9»E



Produits : légumes, œufs, poulets prêts à cuire



À la ferme : vendredi
Sur commande pour les autres jours



Wasnes-au-Bac (A7)

La ferme du Grand Clair



Philippe DESSERTY

22 route de Marquette
59252 Wasnes-au-Bac

03 27 25 36 34 / 06 09 95 73 89

lafermedugrandclair@orange.fr

www.lafermedugrandclair.fr

GPS : 50°16'41.9»N 3°15'38.4»E



Produits : viande de bœuf et de veau, miel (printemps / été)



À la ferme : tous les trimestres (voir date sur le site Internet)

Le + du producteur
Accueil pédagogique.
Volailles prête à cuire de
la ferme de La
Louvière à Hélesmes

Vieux-Condé (F2)

La Caille du Nord et les
Escargots de l'Escaut



Nadine et Christian HERBAUT

123 rue Sadi Carnot
59690 Vieux-Condé

06 76 02 45 95 / 06 80 20 87 06

lacailledunord@free.fr

www.lacailledunord.com

GPS : 50°27'43.0»N 3°33'53.6»E

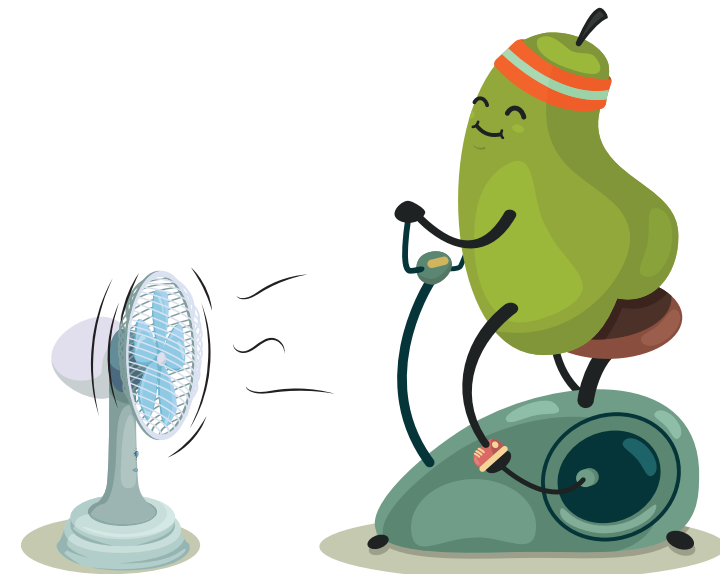


Produits : cailles fraîches, œufs de cailles et escargots,
terrines de cailles, cailles fumées, filets de cailles confits,
plats préparés et escargots



Marchés : marchés de l'Association « Les Producteurs de
Scarpe-Escaut »

50



51

Facilitez vos achats avec les paniers



AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

L'AMAP est un collectif formé de citoyens et de paysans engagés dans un partenariat solidaire et local, sans intermédiaire commercial, avec un esprit de pérennité. Ils s'engagent mutuellement à partager la production pour une période donnée par le biais d'un contrat dans lequel :

- le producteur s'engage à fournir des produits de qualité, dans le respect de la charte de l'agriculture paysanne*
- le consommateur s'engage à acheter en début de saison une part de la production qui lui est livrée périodiquement à un coût constant, sous forme de panier.

Pourquoi souscrire à une AMAP ?

« L'objectif est de manger des produits locaux, sains, de saison et également de soutenir le travail des paysans. Dans une AMAP, les gens se connaissent, nous formons une sorte de communauté. Quand Vincent a besoin de notre aide pour des chantiers sur les champs, nous venons l'aider. Cela nous rapproche de la terre et c'est de l'animation pour les enfants. Faire partie d'une AMAP nous permet également de redécouvrir des légumes, comme le panais pour mon cas ou de nouvelles variétés, comme la courgette jaune plus sucrée au goût. »

Martine Verdière, membre de l'AMAP de Fresnes - Pays de Condé



Plus d'informations sur www.reseau-amap.org

*Le saviez-vous ?

L'agriculture paysanne est une démarche qui permet à un maximum de paysans de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain.

Bénéficiez chaque semaine de produits de saison

Nom de l'AMAP et contact	Lieu de distribution	Horaires	Produits
Val'en Sol	La Ferme Malplaquet 70 rue Malplaquet Valenciennes	Vendredi de 18h30 à 19h30	Légumes, fruits, produits laitiers
amap.valenciennes@gmail.com Chloé OLLIVIER : 07 82 09 39 37			
AMAP Fresnes - Pays de Condé	Rue du Père Kolb Marly (parking arrière de l'école de musique) 482 rue Edgard Loubry Fresnes-sur-Escaut aux anciens établissements La Palette (en face de la caserne des pompiers)	Mardi de 17h à 18h30 Vendredi de 18h30 à 19h30	Légumes, fruits, jus de fruits, produits laitiers et œufs
amapfresnes@gmail.com Pascal ÉCHEVIN : 09 51 69 07 56 / 06 72 92 74 36			
AMAP de la Boucaulde	La ferme de la Boucaulde 107 route d'Hergnies Flines-lez-Mortagne 44 rue du Moulin aux Rats Saint-Amand-les-Eaux à côté de l'école Jeanne d'Arc	Vendredi de 18h30 à 19h30 Mardi de 18h30 à 19h30	Légumes, fruits, œufs
amapboucaulde@gmail.com Saint-Amand-les-Eaux : 06 49 13 72 53 Flines-lez-Mortagne : 06 72 41 01 75			

Facilitez vos achats avec les paniers



La Ruche Qui Dit Oui

« La Ruche Qui Dit Oui ! » est un réseau de vente directe pour les produits locaux. En commandant en ligne, vous pouvez acheter des produits provenant de fermes situées à moins de 40 kilomètres en moyenne. Chaque semaine, « La Ruche » vous donne rendez-vous pour venir retirer votre commande et rencontrer des producteurs.

À commander sur www.laruchequiditoui.fr

Ruche d'Hasnon : distribution le jeudi de 18h à 20h chez Claire LALOYAUX au Relais de Grand Bray (1 rue Gustave Delory, Hasnon).

LA RUCHE  QUI DIT OUI!

Le Drive des 4 Saisons

Le « Drive des 4 saisons » est à la fois un drive et un commerce de proximité qui propose plus de 400 références de produits locaux fermiers et artisanaux en circuits courts, sur Internet ou directement en magasin.

Les commandes sont à effectuer sur le site jusqu'au lundi 14h pour récupérer le panier à Valenciennes dans les jours qui suivent, entre le mercredi et le samedi de la même semaine.

Catherine DESPLANCKE

68 rue de la Citadelle
Valenciennes

03 27 26 98 21

www.ledrivedes4saisons.fr



Faites vous livrer à domicile !

« **Le meilleur est dans le frais** » est un site qui vous permet d'acheter des produits locaux et frais. Légumes et fruits de saison, plats faits maison et produits laitiers y sont disponibles.

Vous pouvez commander :

- sur Internet ou par téléphone* et être **livré à la maison**, selon les commandes et les jours de la semaine, dans 14 communes de La Porte du Hainaut (livraison offerte à partir de 20 €),
- Ou faire vos courses lors du **passage du commerçant** dans votre rue dans les communes de Saint-Amand-les-Eaux, Raimes, Escautpont, Wallers-Arenberg, Haveluy et Hasnon.



*À commander sur Internet au plus tard 48h avant le jour de livraison dans votre commune sur : www.lemeilleurestdanslefrais.fr ou par téléphone au 09 50 89 67 96.



Les marchés locaux



Marchés à la ferme de l'Association « Les Producteurs de Scarpe-Escout »

L'Association « Les Producteurs de Scarpe-Escout » vous propose de découvrir produits et savoir-faire le **dernier dimanche de chaque mois de 9h à 13h** dans un cadre original : une de ses fermes. Les producteurs nous présentent des produits alimentaires locaux et de saison.

Les dates des marchés sont consultables sur le site : www.marche-ferme-scarpe-escout.fr

	Mardi	Mercredi	Jeudi
Anzin			
Bouchain			après-midi à partir de 14h
Château-l'Abbaye (halle)			
Condé-sur-l'Escaut			
Curgies			
Douchy-les-Mines			
Famars	matin sur la place des Déportés		
Flines-lez-Mortagne			
Haulchin			
Fresnes-sur-Escout	matin sur la place Paul Vaillant Couturier		
Haulchin			
Maing		matin sur la place Pierre Cuvelier	
Marly			
Millonfosse (halle)			
Prouvy			de 8h à 12h sur la place Gustave Ansart
Quiévrechain			le jeudi matin sur la place de la Mairie
Saint-Amand-les-Eaux			
Valenciennes		de 7h30 à 12h30	

Vendredi	Samedi	Dimanche
matin sur la place Roger Salengro		
1 semaine sur 2 de 16h à 20h		
	de 8h à 12h sur la place Pierre Delcourt	
		tous les 3 ^e du mois, de 9h à 13h, sous l'agora derrière la mairie
	matin	
Halle, 1 semaine sur 2 de 16h à 20h	de 14h à 17h	
de 14h30 à 17h		
de 14h30 à 17h		
		matin de 9h à 13h sur la place Gabriel Péri
	le 2 ^e du mois de 14h à 17h	
de 9h à 12h	matin à la Ferme de la Scarpe	
	matin sur la place Verte	le 1 ^{er} matin du mois sur la place St-Nicolas (marché bio) le 3 ^e du mois de 9h à 13h sur la place de la Barre

Les marchés locaux

Dans plusieurs communes de moins de 3 000 habitants, la Communauté d'Agglomération de La Porte du Hainaut met en place des halles pour organiser des marchés du terroir. Ils sont un lieu identifié pour les producteurs et les artisans locaux afin de proposer des produits fermiers tout au long de l'année. Les halles participent à la vie des villages et permettent aux habitants d'acheter des produits de qualité au prix juste.



Halle de Château-l'Abbaye



Halle de Wasnes-au-Bac

Quelques clichés des marchés du territoire



Marché du terroir à Curgies



Marché des producteurs de Scarpe-Escaut

L'agriculture biologique, c'est...



...des aliments bons pour la santé

Sans pesticides, on peut manger la peau sans risque !

Cueillis à maturité, ils possèdent plus de nutriments et de minéraux : vitamines C et A, fer, calcium, magnésium et phosphore.

...protéger l'environnement

Les pratiques de l'agriculture biologique préservent la biodiversité, la fertilité des sols ainsi que la qualité de l'air et de l'eau. Pour fertiliser les sols, les agriculteurs biologiques utilisent du fumier, du compost et des engrais organiques.

...respecter le bien-être animal

Les animaux sont élevés en plein air et nourris avec des aliments issus de l'agriculture biologique.

...un label bio certifié

La ferme, le transformateur et le distributeur ont tous été contrôlés au minimum une fois par an par un organisme certificateur qui garantit le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique. C'est le seul mode de production agricole qui soit autant et aussi bien contrôlé.



Le saviez-vous ?

L'agriculture biologique demande en moyenne 20 % en plus de main d'œuvre (surveillance accrue des cultures, désherbage mécanique...).

Les semences bio, l'alimentation des animaux et les apports de matière organique représentent des postes de charge importants.

Ce mode de production est très contrôlé et la certification est coûteuse.



Si vous souhaitez plus d'informations sur l'agriculture biologique, vous pouvez contacter votre interlocuteur régional A PRO BIO à contact@aprobio.fr ou au **03 20 31 57 97**.

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

Source : Guide des biosceptiques Corabio



Calendrier de saison du Valenciennois



Janvier

Betterave, carotte, céleri rave, échalotte, endive, navet, oignon, poire, poireau, pomme, pomme de terre

Février

Betterave, carotte, céleri rave, échalotte, endive, navet, oignon, poire, poireau, pomme, pomme de terre

Mars

Carotte, céleri rave, échalotte, endive, navet, oignon, poire, poireau, pomme, pomme de terre

Avril

Carotte, céleri rave, échalotte, endive, oignon, poire, poireau, pomme, pomme de terre, radis, salade

Mai

Betterave, carotte, fraise, oignon, poireau, pomme, pomme de terre, radis, salade

Juin

Betterave, chou-fleur, épinard, fraise, navet, poivron, pomme de terre, radis, salade

Juillet

Betterave, chou-fleur, concombre, courgette, épinard, fraise, haricot, navet, poivron, pomme de terre, radis, salade, tomate

Août

Betterave, carotte, céleri rave, chou-fleur, concombre, courge, courgette, échalotte, épinard, fraise, haricot, navet, oignon, poivron, pomme de terre, radis, salade, tomate

Septembre

Betterave, carotte, céleri rave, chou-fleur, concombre, courge, courgette, endive, épinard, fraise, haricot, navet, oignon, poire, poireau, pomme, pomme de terre, radis, salade, tomate

Octobre

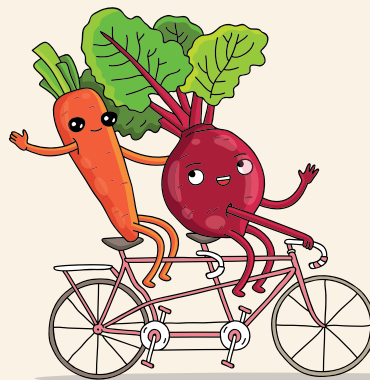
Betterave, carotte, céleri rave, chou-fleur, concombre, courge, courgette, échalotte, endive, épinard, haricot, mâche, navet, oignon, poire, poireau, pomme, pomme de terre, salade, tomate

Novembre

Betterave, carotte, céleri rave, chou-fleur, concombre, courge, échalotte, endive, épinard, mâche, navet, oignon, poire, poireau, pomme, pomme de terre, salade

Décembre

Betterave, carotte, céleri rave, chou-fleur, concombre, courge, échalotte, endive, mâche, navet, oignon, poire, poireau, pomme, pomme de terre



Découvrez des astuces de conservation sur la page suivante !

Contacts



Site minier de Wallers-Arenberg
Rue Michel-Rondet - BP 59
59135 Wallers-Arenberg

Tél. : 03 27 09 05 05
pacte.territorial@agгло-porteduhainaut.fr



2 place de l'Hôpital Général
CS 60227
59300 Valenciennes

Tél. : 03 27 096 096
planclimat@valenciennes-metropole.fr



Un document en
partenariat avec les communes
des deux agglomérations et les structures suivantes :

