



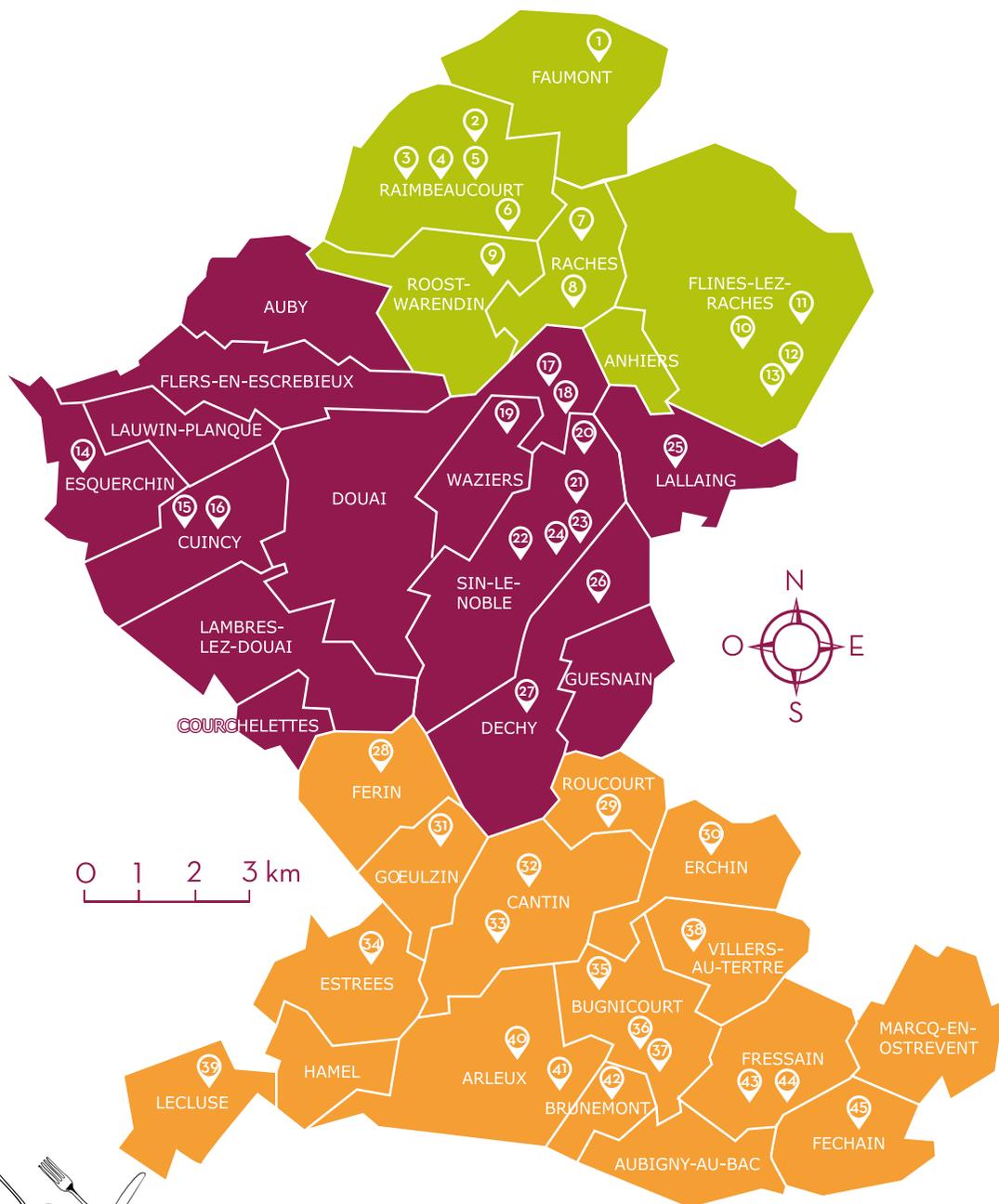
*De la terre à la table*

# Mangez local ! Votre guide

MANGEZ LOCAL ! VOTRE GUIDE - ÉDITION 2019



# RETROUVEZ LES PRODUCTEURS PRÈS DE CHEZ VOUS



# SOMMAIRE

Edito de Christian Poiret	p 4
Edito de Jean-Luc Hallé	p 5
Le Projet Alimentaire Territorial de DOUAISIS AGGLO	p 6
Trois bonnes raisons de consommer local	p 7
De nouvelles façons de consommer local	p 8-9
Le calendrier des fruits et légumes de saison	p 10-11
Comment trouver les producteurs locaux ?	p 12
Labels et marques	p 13
<b>La Pévèle et la plaine de la Scarpe : 13 producteurs</b>	p 14-28
<b>Le bassin minier, une tradition maraîchère : 14 producteurs</b>	p 30-45
<b>L'Ostrevent et la Sensée : 18 producteurs</b>	p 46-65
<b>Les 12 restaurants partenaires</b>	p 66-78
La semaine de l'alimentation durable	p 79-80
Les marchés	p 81
La trame verte et bleue	p 82-83
Hébergement chez les producteurs	p 84-85
Index	p 86-87





**Christian POIRET**  
**Président**  
**de DOUAISIS AGGLO**

Depuis de nombreuses années, les élus de DOUAISIS AGGLO défendent une politique agricole forte. Sur le terrain, elle se traduit par la création de nouvelles entreprises agricoles, soutenues financièrement par DOUAISIS AGGLO, une augmentation des surfaces cultivées en bio ou encore une moindre utilisation des produits phytosanitaires grâce à notre accompagnement des exploitants.

Notre engagement, continu auprès des producteurs locaux, repose sur trois axes : création d'événementiels ; soutien à la communication ; promotion de la qualité et de la richesse des produits.

Cette dynamique en faveur de la santé et du bien-être de tous a été renforcée, en octobre 2017, par l'élaboration d'un Projet Alimentaire Territorial. Objectif de cette stratégie : faciliter l'accès pour chaque habitant du Douaisis à une alimentation saine, locale, équilibrée et qui préserve notre environnement.

En 2018, de nouveaux rendez-vous ont été créés, telle que la Semaine de l'alimentation durable. De la terre à la table, ils ont permis de valoriser le savoir-faire des exploitants agricoles et les bonnes pratiques des restaurateurs, comme la réduction du gaspillage alimentaire. C'est dans cet esprit qu'a été réédité l'indispensable « Mangez local ! Votre guide ».

Le Douaisis a du talent, dégustez-le !



**Jean-Luc HALLÉ**  
**Vice-président**  
**de DOUAISIS AGGLO**  
**en charge du**  
**développement rural,**  
**de la politique agricole**  
**et des espaces naturels**

Comment faciliter l'accès pour tous à une alimentation saine locale et durable ? Comment, aussi, garantir une juste rémunération des producteurs et la préservation de nos ressources naturelles ?

DOUAISIS AGGLO mène une politique volontariste pour proposer un Projet Alimentaire Territorial à la hauteur du défi que nous portons avec nos partenaires. Cette ambition se traduit notamment par la valorisation des circuits courts et des produits locaux, à travers le guide « Mangez local ! Votre guide ». Elle s'illustre aussi par la promotion de l'agriculture biologique sur notre territoire. Le programme BIOCAD soutient l'installation et la conversion à l'agriculture biologique, développe les filières bio locales et équitables et accompagne la consommation de produits bio dans les restaurants et à domicile.

Le développement de l'agriculture biologique nous semble être une belle opportunité pour nos agriculteurs et notre territoire. La production reste très inférieure à la demande locale, régionale et nationale. Cela garantit ainsi à nos producteurs de pouvoir vendre leurs produits à un prix plus respectueux de leur travail. Ne laissons pas passer cette opportunité économique, sociale et environnementale. Vous pouvez compter sur nous pour aider nos agriculteurs à profiter de cette dynamique.

Bien manger est un droit. Merci à l'ensemble des producteurs, transformateurs, restaurateurs et partenaires locaux qui s'investissent pour que cela devienne une réalité dans le Douaisis !



## TROIS MARQUES POUR UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



Initiée en 2011, AGRICAD replace l'agriculture au cœur d'un projet global de développement du territoire et de ses habitants, en prenant en compte une grande diversité d'enjeux (emploi, santé, protection des ressources...). Cette politique améliore la visibilité des producteurs développant la vente directe. Elle accompagne aussi les agriculteurs vers des pratiques plus durables pour notamment rationaliser l'utilisation d'engrais et de pesticides.



ALIMCAD a vocation à faire de l'alimentation un levier du mieux-vivre pour tous les habitants du territoire.

Ce programme est le fruit d'une vaste concertation qui a réuni 106 structures locales partenaires en 2016 et 2017. A l'image du parcours CROC initié à Cuincy, des ateliers « bébés gourmets » et de la première édition de la Semaine de l'alimentation durable, proposés dès 2018, les actions d'ALIMCAD favorisent la transition vers une alimentation saine, locale et durable, accessible à tous.



Pour encourager les pratiques innovantes et durables, et répondre aux besoins croissants en matière d'alimentation biologique, DOUAISIS AGGLO développe, depuis 2014, la politique BIOCAD. Ce plan d'actions s'est déjà traduit par le soutien technique et financier à l'installation et à la conversion de fermes, par l'introduction de produits bio en restauration collective ou encore par l'instauration d'ateliers sur la cuisine bio, facile et accessible.

## TROIS BONNES RAISONS DE CONSOMMER DES PRODUITS LOCAUX

### 1. C'EST BON POUR VOTRE SANTÉ

Vous consommez des produits frais et de saison, récoltés à maturité et donc riches en minéraux et vitamines. Ils n'ont pas ou peu été transformés, et contiennent de ce fait moins d'additifs alimentaires.

### 2. C'EST BON POUR L'ENVIRONNEMENT

Vous achetez des produits moins emballés, et qui ont moins voyagé : cela permet de réduire la production de déchets, de préserver les ressources naturelles et de contribuer à la qualité de l'air (surtout en allant faire vos achats à pied ou à vélo).

### 3. C'EST BON POUR L'ÉCONOMIE LOCALE ET LES PRODUCTEURS

En réduisant les intermédiaires, vous assurez au producteur une juste rémunération, vous apportez une reconnaissance directe de son travail, et votre argent dépensé localement sera réinvesti dans l'économie locale, avec des créations d'emplois à la clé.



## DÉCOUVREZ DE NOUVELLES FAÇONS DE CONSOMMER LOCAL

### FAITES UN ARRÊT AUX DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Cinq producteurs ont installé des distributeurs automatiques, le plus souvent accessibles 24h/24, à l'entrée de leur exploitation ou à proximité de celle-ci.



**Cueillette des saveurs**  
RD 643 à Bugnicourt

**La Ferme Nicaise**  
19, rue du Faubourg à Fressain

**La Ferme des Thuyas**  
D917, rond point de l'escargot à Râches

**La Ferme du Bray**  
288, rue Voltaire à Raimbeaucourt

**La Ferme Bugnicourtoise**  
RD 643 à Bugnicourt

### FAITES-VOUS LIVRER

#### Les paniers de Jardins des Bois

Fruits et légumes (conversion AB)

Basé à Roost-Warendin - Livraison possible si regroupement de commandes.

Contact : marion.chevillotte@auddice.com - 06 82 58 02 57

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

#### Les paniers de la Ferme noisette au beau thym

Fruits et légumes locaux, régionaux et exotiques.

Basé à Sin-le-Noble - Livraison possible si regroupement de commandes.

Contact : lafermedenoisette@free.fr - 06 75 17 52 53



### ACHETEZ EN LIGNE ET RÉCUPÉREZ VOS PRODUITS EN POINT RELAIS

#### Le drive fermier du Douaisis

Deux points relais :

- RD 643, lieu-dit Lapin des Champs à Dechy (retrait le jeudi et vendredi après-midi et le samedi)

- 102, rue Louis Delfosse, Salle Cornu à Cuincy (retrait le mercredi après-midi et samedi matin)

Commandes du samedi au lundi sur

[www.drive-fermier-douaisis.fr](http://www.drive-fermier-douaisis.fr)

#### Le drive de la ferme

Point relais : Ferme du Clos de Terre Neuve  
777, rue de Saint-Amand à Douai Frais-Marais (retrait le vendredi de 16h à 18h30 et le samedi de 9h30 à 12h)

Commandes avant jeudi sur [www.ledrivedelaferme.fr/douai-frais-marais](http://www.ledrivedelaferme.fr/douai-frais-marais)

#### Laruchequiditoui.fr

Point relais : La ferme des Vanneaux (cf. page 24).

Commandes avant mercredi sur [laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/7878](http://laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/7878)

La ferme des Blancs Moutons fournit la Ruche en produits bio (lentilles, pommes de terre et haricots verts). Vous pouvez vous rendre directement à la ferme, les 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> samedi du mois de 10h à 18h. (2, rue des Blancs Moutons à Brunémont, 03 27 89 22 36).

### ADHÉREZ À UNE AMAP

Une AMAP est une association qui met en œuvre un partenariat entre un groupe de consommateurs et un ou des producteurs locaux. **L'AMAP de l'Ostrevent** - Distribution à la maison relais « Henry Grouès - Abbé Pierre », rue Paul Théry, à Douai, le mardi à partir de 18h30. Adhésion annuelle.

Produits : fruits et légumes bio de Thomas et Florence Lefebvre (Auberchicourt) - Viande et produits laitiers AB de Hughes Dewalle (Villers-au-Tertre) - Pain bio de Bernard Pollet (Aniche).

Informations : [amapdelostrevent.weebly.com](http://amapdelostrevent.weebly.com)



# LE CALENDRIERS DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON



## Janvier

Ail	Panais
Carotte	Poireau
Céleri rave	Pomme de terre
Chou pommé	Radis noir
Echalote	Topinambour
Endive	
Fenouil	Poire
Mâche	Pomme
Navet	
Oignon jaune	



## Février

Carotte	Poireau
Céleri rave	Pomme de terre
Chou pommé	Radis noir
Echalote	Topinambour
Endive	
Fenouil	Poire
Mâche	Pomme
Navet	
Oignon jaune	
Panais	



## Mars

Carotte	Poireau
Céleri rave	Pomme de terre
Chou pommé	Radis rose
Echalote	Radis noir
Endive	Topinambour
Mâche	
Navet	Poire
Oignon jaune	Pomme
Panais	



## Avril

Asperge	Poireau
Betterave	Pomme de terre
Céleri rave	Radis rose
Chou pommé	Radis noir
Echalote	
Epinard	Pomme
Mâche	Rhubarbe
Navet	
Oignon jaune	
Persil	



## Mai

Asperge	Poireau
Betterave	Pomme de terre
Chou-fleur	Radis rose
Epinard	
Laitue	Fraise
Navet	Rhubarbe
Persil	



## Juin

Asperge	Navet
Betterave	Persil
Carotte	Petit pois
Chou-fleur	Pomme de terre
Concombre	Radis rose
Courgette	
Epinard	Cassis
Fenouil	Cerise
Fève	Fraise
Laitue	Framboise
	Rhubarbe



## Juillet

Ail	Fenouil	Cassis
Artichaut	Fève	Cerise
Aubergine	Haricot vert	Groseille
Betterave	Laitue	Fraise
Bette	Oignon jaune	Framboise
Brocoli	Persil	Prune
Carotte	Petit pois	
Chou-fleur	Poivron	
Concombre	Pomme de terre	
Courgette	Radis rose	
Échalote	Tomate	
Epinard		



## Août

Ail	Fenouil	Cassis
Artichaut	Fève	Groseille
Aubergine	Haricot vert	Fraise
Betterave	Laitue	Framboise
Bette	Navet	Poire
Brocoli	Oignon jaune	Pomme
Carotte	Persil	Prune
Céleri rave	Petit pois	
Chou-fleur	Poireau	
Concombre	Poivron	
Courgette	P. de terre	
Échalote	Radis rose	
Epinard	Tomate	



## Septembre

Ail	Échalote	P. de terre
Artichaut	Epinard	Potimarron
Aubergine	Fenouil	Radis rose
Betterave	Fève	Tomate
Bette	Haricot vert	Framboise
Brocoli	Laitue	Poire
Carotte	Mâche	Pomme
Céleri rave	Navet	Prune
Chou pommé	Oignon jaune	
Chou-fleur	Persil	
Concombre	Petit pois	
Courgette	Poireau	
Courge	Poivron	



## Octobre

Ail	Échalote	P. de terre
Artichaut	Epinard	Potimarron
Betterave	Fenouil	Radis noir
Bette	Haricot vert	Radis rose
Brocoli	Laitue	Tomate
Carotte	Mâche	Topinambour
Céleri rave	Navet	
Chou pommé	Oignon jaune	Poire
Chou-fleur	Panais	Pomme
Courge	Persil	
Endive	Poireau	



## Novembre

Ail	Epinard	Radis rose
Betterave	Fenouil	Topinambour
Bette	Laitue	
Brocoli	Mâche	Poire
Carotte	Navet	Pomme
Céleri rave	Oignon jaune	
Chou pommé	Panais	
Chou-fleur	Poireau	
Courge	P. de terre	
Endive	Potimarron	
Échalote	Radis noir	



## Décembre

Ail	Oignon jaune
Betterave	Panais
Carotte	Poireau
Céleri rave	P. de terre
Chou pommé	Potimarron
Courge	Radis noir
Endive	Topinambour
Échalote	
Fenouil	Poire
Mâche	Pomme
Navet	



## COMMENT TROUVER LES PRODUCTEURS LOCAUX ?

En complément de votre guide « Mangez local ! », DOUAISIS AGGLO met en place d'autres dispositifs afin de vous aider à trouver facilement les producteurs locaux : une signalisation routière, des enseignes spécifiques aux producteurs en vente directe et un site Internet.



Installée en 2015 en concertation avec les producteurs, la Direction départementale des territoires et de la mer (DDTM), le Conseil départemental et les mairies concernées, cette signalisation routière permet une meilleure identification des fermes et autres exploitations qui adhèrent aux circuits courts de DOUAISIS AGGLO.

Une fois arrivé dans la commune du producteur, que vous avez au préalable repéré dans votre guide, vous n'avez plus qu'à vous laisser diriger par ce jalonnement facilement identifiable grâce à ces flèches et enseignes oranges.

**Où Acheter Local.fr**

Que l'on soit chez soi, au travail ou en promenade, le site [www.ouacheterlocal.fr](http://www.ouacheterlocal.fr) référence et géolocalise les points de vente qui proposent des produits régionaux, au plus proche du consommateur.



## LABELS ET MARQUES



Logo français d'usage volontaire, qui désigne les produits issus de l'agriculture biologique obéissant au cahier des charges européen. (Source : A Pro Bio).



Les produits certifiés « **bio européen** » sont garantis sans produits chimiques de synthèse ni OGM dans le but de respecter les équilibres naturels, la biodiversité et les animaux ! Les produits transformés sont constitués d'au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, les 5 % restants correspondent à des produits non disponibles en bio. (Source : A Pro Bio)



La marque « **Saveurs en'Or** » valorise les produits alimentaires des Hauts-de-France. Pour être agréés, les produits doivent être fabriqués dans notre région avec des ingrédients locaux, lorsqu'ils existent en quantité et en qualité suffisantes.



Le logo « **Produit à la ferme** » identifie les producteurs de produits laitiers fermiers adhérant à l'association régionale des vendeurs directs. Ils s'engagent à fabriquer des produits laitiers fermiers de qualité, selon des conditions sanitaires précises en termes d'installations et d'équipements. [www.produitalaferme.fr](http://www.produitalaferme.fr)



**L'Ail fumé d'Arleux** a obtenu en 2010 son agrément d'Indication Géographique Protégée. (cf. page 47).





# LA PÉVÈLE ET LA PLAINE DE LA SCARPE

## LES PRAIRIES HUMIDES DE LA PLAINE DE LA SCARPE

Parmi les différents secteurs paysagers couvrant le territoire de DOUAISIS AGGLO, figurent la Pévèle et la Plaine de la Scarpe.



La Pévèle correspond à une plaine cultivée qui s'ouvre vers la campagne lilloise. On y recense quelques fermes remarquables à cour carrée. Cet espace est également marqué par la présence de deux grands massifs boisés dont un bénéficie d'un statut de protection européen appelé Natura 2000.

Plus au sud, on retrouve la plaine humide de la Scarpe. Elle constitue une richesse à plusieurs titres :

- zone de pâturage où les prairies humides fournissent un fourrage de qualité,
- réservoir de biodiversité, les prairies peuvent regrouper jusqu'à 100 espèces de plantes différentes dont l'orchidée, le myosotis des marais et la Reine-des-prés,
- zone d'accueil pour de nombreux oiseaux tels que la grive litorne ou la bécassine des marais,
- le saule têtard, emblème de ce secteur paysager, sert de refuge aux petits animaux tels que les mésanges, les chouettes ou encore les lérots. Cette forme d'arbre est liée à la taille particulière effectuée tous les huit à dix ans.



	La Ferme de Lartois	p 16
	La Ferme du vent de Bise	p 17
	La Ferme Geudin	p 18
	La Ferme Saintenoy Dejaeger	p 19
	La Ferme Sibile	p 20
	La Ferme du Bray	p 21
	Escargots fermiers	p 22
	La Ferme des Thuyas	p 23
	La Ferme des Vanneaux	p 24
	La Ferme Delattre	p 25
	La Ferme Tondeur Parmentier	p 26
	Saveurs maraîchères Bio (AB)	p 27
	La Ferme Lecocq	p 28



## LA FERME DE LARTOIS

Jean-Michel et Laurence  
AGACHE

229, rue Coquet  
FAUMONT

- ☎ 06 37 19 32 96
- ✉ agachejean-michel@wanadoo.fr
- 📍 fermedelartois.faumont



Jean-Michel Agache s'est installé en 1983 sur l'exploitation familiale avant d'être rejoint par son épouse Laurence en 2008. Le couple décide alors de développer la vente directe de viande de bœuf de race Parthenaise. Cette race est connue pour la qualité de sa viande : du goût et de la tendreté. L'alimentation des animaux est un point important pour Jean-Michel et Laurence : les bêtes sont nourries avec les produits issus de l'exploitation (herbe, céréales...) et surtout sans ensilage de maïs.



## LA FERME DU VENT DE BISE

Xavier et David  
MORTREUX

67, rue Saint-Barbe  
(Route de Moncheaux)  
RAIMBEAUCOURT

- ☎ 03 27 80 00 23
- 📍 www.sapindenoel.fr



Fournissant les restaurants gastronomiques de Lille, Xavier et David Mortreux vous proposent leurs délicates asperges sur leur exploitation. Quand la saison sera passée, vous pourrez toujours y acheter de délicieux veloutés d'asperges. À l'approche de Noël, vous y trouverez également votre sapin.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Viande de bœuf et de veau**
  - trois types de colis de 6 kg
  - un colis barbecue de 10 kg (de mai à septembre uniquement)

### ACCUEIL DE RANDONNEURS

Sur réservation, les associations et groupes de randonneurs pourront visiter la ferme et manger sur place.

### VENTE À LA FERME

Uniquement sur commande.  
A retirer le vendredi de 16h à 20h  
ou le samedi sur rendez-vous.

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Asperge et velouté d'asperges**
- **Œufs de poules élevées en plein air**
- **Sapin**  
(Epicéa, Nordmann, Glauca et Omorika)

### AUTRE PRODUIT

- **Fraise de saison**

### VENTE À LA FERME

#### En mai, juin et décembre :

Du lundi au samedi : 10h-12h / 14h-18h.  
Dimanche et jours fériés : 10h-12h.

#### Les autres mois :

Lundi et samedi : 10h-12h,  
Mercredi et vendredi : 10h-12h/14h-18h.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « La Voie verte de la Pévèle » (26 km)  
allant de Roost-Warendin à Pont-à-Marcq.

### À PROXIMITÉ

Boucle de randonnée intercommunautaire « GRP Bassin Minier »  
de Moncheaux à Raimbeaucourt (2,5 km) et de Raimbeaucourt à  
Roost-Warendin (2,2 km).

Patrimoine culturel : église Saint-Géry du XVI<sup>ème</sup> siècle.





## LA FERME GEUDIN

Alain et Sébastien  
GEUDIN

740, rue Henri-Lenne  
RAIMBEAUCOURT

☎ 06 63 89 89 11



La famille Geudin fait de l'élevage porcin depuis 1955 à Raimbeaucourt. Aujourd'hui, Alain élève des porcs avec son fils Sébastien. Produisant eux-mêmes les céréales destinées à l'alimentation de leurs bêtes, ils sont ainsi sûrs de la qualité et de la saveur de la viande qu'ils vous proposent !



## LA FERME SAINTENOY DEJAEGER

François-Xavier et Régis  
SAINTENOY  
Gaultier DEJAEGER

126, rue Edouard-Vaillant  
RAIMBEAUCOURT

☎ 03 27 80 17 91 - 06 08 02 63 74

Fax : 03 27 80 11 98

✉ scea.valscarpe@orange.fr



François-Xavier et Régis Saintenoy sont associés avec leur neveu, Gaultier Dejaeger, au sein d'une exploitation familiale. Leurs spécialités : les asperges, une tradition incontournable à Raimbeaucourt, mais aussi la viande Charolaise ! Ils vous proposent, dans différents colis, une viande de qualité riche en oméga 3, grâce au pâturage et à une alimentation enrichie en lin.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

#### • Viande de porc en colis

- Colis standard : rôti au filet, escalope, saucisse, chipolata, côte, rouelle au jambon, rouelle d'épaule, pâté de tête et pâté de foie.

- Colis « barbecue » d'avril à fin septembre : escalope mexicaine, poitrine en tranche, côtelette, chipolata nature, chipolata aux herbes, merguez.

#### • Vente au détail

Jambon fumé à l'ancienne, lard fumé, côtelette, saucisse, metka, pâté, rillette, escalope, etc.

### VENTE À LA FERME

Retrait des colis sur rendez-vous, tous les 15 jours, le jeudi après-midi jusqu'à 19h.

Commander 6 jours à l'avance.

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Asperge
- Pomme de terre
- Viande charolaise en colis de 7 à 12 kg

### AUTRES PRODUITS

- Cidre, endive, fraise, œufs, oignon et divers légumes.

Carte >

### VENTE À LA FERME

#### D'avril à juin pour les asperges :

Du lundi au samedi :  
9h-13h / 14h30-19h.

#### Week-end de vente de viande :

Vendredi à partir de 16h,  
Samedi : 10h-13h / 14h30-19h

Les horaires sont susceptibles de varier.  
Merci de téléphoner pour vérifier.

### À PROXIMITÉ

Boucle de randonnée « GRP Bassin Minier » de Moncheaux à Raimbeaucourt (2,5 km) et de Raimbeaucourt à Roost-Warendin (2,2 km).

Patrimoine culturel : église Saint-Géry du XVI<sup>ème</sup> siècle.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du belvédère » (28 km).

Boucle de randonnée « GRP Bassin Minier » de Moncheaux à Raimbeaucourt (2,5 km) et de Raimbeaucourt à Roost-Warendin (2,2 km).

Patrimoine culturel : église Saint-Géry du XVI<sup>ème</sup> siècle.





## LA FERME SIBILE

Bruno et Isabelle SIBILE

40, rue Edouard-Vaillant  
RAIMBEAUCOURT

☎ 03 27 80 10 96



Bruno et Isabelle Sibile ont repris l'exploitation en 1986 : ils sont la « troisième génération dans le beurre » ! Depuis que les grands-parents ont créé l'exploitation, le savoir-faire ne s'est pas perdu : la qualité et la fraîcheur de leurs produits leur permettent d'avoir une clientèle très fidèle, parfois même depuis deux générations ! Laissez-vous tenter !



## LA FERME DU BRAY

Jean-Marie DELPLANQUE

288, rue Voltaire  
RAIMBEAUCOURT

☎ 06 89 30 57 42

Fax : 03 27 80 00 95

✉ earldubray@orange.fr



Depuis trois générations, la famille Delplanque cultive et vend en direct des asperges à Raimbeaucourt. C'est dire si Jean-Marie connaît le métier ! En plus des asperges, il vous propose différentes variétés de tomates, qu'il cultive en lutte intégrée, c'est-à-dire en utilisant des prédateurs à la place des insecticides pour lutter contre les parasites.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

#### • Produits laitiers

Lait, beurre, crème fraîche, lait battu, fromage blanc.

#### • Légumes

Pomme de terre, carotte, poireau.

### AUTRES PRODUITS

- Yaourt, fromage, fruits et légumes.

### VENTE À LA FERME

Du lundi au samedi de 9h à 19h.

Réalisation de paniers garnis à la demande.

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

#### • Asperge

#### • Tomate (variété Paola)

#### • Courgette

#### • Fraise

### VENTE À LA FERME

#### De fin avril à fin octobre :

Du lundi au samedi :  
9h-12h30 / 15h-19h.

#### Distributeur automatique

Accessible 24h / 24h.

Moyens de paiement acceptés :  
espèces et carte bancaire

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du belvédère » (28 km).  
Boucle de randonnée « GRP Bassin Minier » de Moncheaux à Raimbeaucourt (2,5 km) et de Raimbeaucourt à Roost-Warendin (2,2 km).

Patrimoine culturel : église Saint-Géry du XVI<sup>ème</sup> siècle.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du belvédère » (28 km).  
Boucle de randonnée « GRP Bassin Minier » de Moncheaux à Raimbeaucourt (2,5 km) et de Raimbeaucourt à Roost-Warendin (2,2 km).

Patrimoine culturel : église Saint-Géry du XVI<sup>ème</sup> siècle.





## ESCARGOTS FERMISERS

Michael COLLINS

1 815, Route Nationale  
RÂCHES

☎ 06 75 82 73 03  
f Escargots fermiers raches



Michael Collins, installé à Râches depuis 2008, pratique l'élevage d'escargots. Ils sont élevés dans un cadre naturel où les produits chimiques pour le désherbage et contre les prédateurs sont proscrits. Passionné par son activité, il saura vous faire découvrir son métier à travers des préparations culinaires créées pour votre plaisir.



## LA FERME DES THUYAS

Christine et Philippe  
CAPENOL

817, route Nationale  
RÂCHES

☎ 06 15 54 79 82  
✉ fermedesthuyas@gmail.com



Éleveurs depuis plus de 30 ans, Philippe et Christine ont toujours tenu un point de vente à la ferme où ils commercialisent du lapin de chair. Leur offre est complétée par une large gamme de produits provenant des agriculteurs du secteur. Aujourd'hui, Christine et Philippe proposent à la demande de leurs clients : des produits locaux et de qualité, un service rapide, sans contrainte d'horaires et 7 jours sur 7, grâce au distributeur automatique de produits fermiers.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Escargots court-bouillonnés à accommoder** (en bocal ou surgelés)
- **Croquette**  
Nombreuses recettes : aux champignons forestiers et à l'huile de truffe, au foie gras et au porto, etc.
- **Mini-choux farcis à l'escargotine**
- **Terrine d'escargots**
- **Chipolata aux escargots**

### VENTE À LA FERME

Du mardi au jeudi : 17h-19h.  
Vendredi : 16h-19h.  
Samedi : 10h-12h30 / 15h-19h.

Horaires de fin d'année :  
du 15 au 30 décembre, 10h-20h.  
Les 24 et 31 décembre, 10h-16h.

Participation aux journées portes ouvertes « Tous en bottes ».

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Lapin** prêt à cuire.
- **Pâté et rilette de lapin** frais ou en bocal.
- **Lapin en plat cuisiné** moutarde, Sauterne, pruneaux.

### AUTRES PRODUITS

- Pomme de terre, œufs, volaille, fruits et légumes de saison, produits laitiers, flamiche, viande bovine, porc et charcuterie traditionnelle, miel, confiture...

### VENTE À LA FERME

Vendredi : 9h-19h.  
Samedi : 9h-16h.

**Distributeur automatique**  
Au giratoire de l'escargot à Râches.  
Accessible 24h/24.  
Moyens de paiement acceptés : espèces et carte bancaire.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin du Belvédère » (28 km).  
Patrimoine culturel : Arkéos, le musée-parc archéologique de DOUAISIS AGGLO.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Au fil de la Scarpe » (16 km) de Douai à Lallaing.  
Circuit « Chemin du Belvédère » (28 km).  
Patrimoine culturel : Arkéos, le musée-parc archéologique de DOUAISIS AGGLO.





## LA FERME DES VANNEAUX

326, rue Jean-Jaurès  
ROOST-WARENDIN

☎ 03 27 80 00 77  
✉ fermedesvanneaux@lasauvegardedunord.fr  
🌐 www.lasauvegardedunord.fr  
📱 lafermedesvanneaux



L'atelier en culture maraîchère de la ferme des Vanneaux est en profonde mutation pour obtenir le label Agriculture Biologique en 2019. L'exploitation expérimente des pratiques respectueuses de l'environnement, tout en y intégrant une démarche permacole. Le développement de la vente en circuit court se fait via l'ouverture d'une boutique, une présence sur les marchés et une augmentation des partenariats avec les associations et les commerces locaux.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes de saison**  
Salade, courgette, aubergine, citrouille, poivron (vert, rouge et jaune), cornichon, concombre, tomates (cerise et ananas), bette.
- **Plantes aromatiques**  
Basilic, menthe, cerfeuil, thym, marjolaine
- **Échalotes**
- **Ail**
- **Fruits**  
Fraise, framboise, groseille, melon, pomme, jus de pomme.

### VENTE À LA FERME

Du mardi au samedi :  
10h-12h / 14h-18h

#### Drive « Ruche qui dit oui »

Retrait le jeudi : 16h30-18h  
Commander sur  
laruchequiditoui.fr/fr/assemblees/7878  
avant mercredi. (cf. page 9)

### VENTE AU MARCHÉ

À Raimbeaucourt, le mardi soir

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du belvédère » (28 km).



## LA FERME DELATTRE

Pierre DELATTRE

46, rue Pierre-Brossolette  
FLINES-LEZ-RÂCHES

☎ 03 27 89 03 06  
✉ pfdelattre@wanadoo.fr



Pierre Delattre a repris l'exploitation familiale installée à Flines-lez-Râches depuis trois générations. Son fils Valentin l'a rejoint en 2018. Ils élèvent des vaches, des volailles et des porcs et cultivent des légumes variés en agriculture raisonnée. Marie-Madeleine, l'épouse de Pierre, s'occupe de la vente et de la préparation des volailles.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Volaille**  
Poulet, poule, pintade, lapin prêt à cuire (sur commande)
- **Viande bovine charolaise**  
Génisse et veau (sur commande)
- **Viande de porc** en caissette
- **Légumes de saison**
- **Œufs**

### AUTRES PRODUITS

- Produits laitiers, pomme de terre, oignons et pomme.

### VENTE À LA FERME

Mardi, mercredi, vendredi  
et samedi : 9h-19h.  
  
Lundi et jeudi : 17h-19h.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du belvédère » (28 km).





## LA FERME TONDEUR PARMENTIER

Jérôme PARMENTIER  
André TONDEUR

75, Grand rue  
FLINES-LEZ-RÂCHES

☎ 06 81 84 00 58



André Tondeur produit de l'endive blanche depuis 1978. Son neveu, Jérôme Parmentier, l'a rejoint en 2012. Depuis, ils ont diversifié la production en complétant leur gamme avec des variétés originales : l'endive rouge, la carmine (variété nouvelle issue d'un croisement de trois chicorées) et la barbucine (variété ancienne remise au goût du jour). André et Jérôme vous accueillent pour vous les faire découvrir.

### PRODUIT DE L'EXPLOITATION

- **Endive**  
Carmine,  
Barbucine,  
Endive rouge,  
Endive blanche.

### VENTE À LA FERME

De mi-septembre à mi-juin :  
Du lundi au vendredi : 8h-12h.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du belvédère » (28 km).



## SAVEURS MARAÎCHÈRES BIO

François-Henri LECAS

95, rue du Cattellet  
FLINES-LEZ-RÂCHES

✉ [saveurs.maraicheres@yahoo.fr](mailto:saveurs.maraicheres@yahoo.fr)



François-Henri Lecas s'est installé en 2013 à Flines-lez-Râches sur une exploitation familiale. Il a converti la ferme à l'agriculture biologique pour y cultiver de nombreuses variétés de légumes. A chaque époque de l'année, venez découvrir une gamme diversifiée de légumes savoureux et fraîchement récoltés.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes de saison**  
Une cinquantaine de variétés,  
dont certains légumes oubliés.
- **Endive de pleine terre**
- **Œufs**

### AUTRES PRODUITS

- **Fruits :**  
Pomme, poire et jus de pomme.

### VENTE À LA FERME

Lundi et vendredi : 16h-19h.  
Samedi matin : 9h-12h.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du belvédère » (28 km).





## LA FERME LECOQC

Benoît LECOQC  
rue du Cattelet  
(entre le 112 et le 114)  
FLINES-LEZ-RÂCHES

☎ 06 85 85 73 68  
✉ benoitlecocq@hotmail.fr



La ferme Lecocq vous propose des oignons depuis 1976. Benoît Lecocq incarne aujourd'hui la troisième génération de cultivateurs où le savoir-faire se transmet de père en fils. Ses produits sont de qualité reconnue, au travers notamment du référencement du Pôle Légumes Région Nord « Je respecte les bonnes pratiques ». De plus, ses oignons sont labellisés « Saveurs en'Or » depuis 2015.



### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Oignon**  
(en sac de 1,5 et 25 kg)
- **Oignon rouge**  
(en sac de 1 et 5 kg)
- **Échalote**  
(en sac de 1 kg)

### VENTE À LA FERME

Sur commande uniquement.  
Retrait sur rendez-vous.

Carte > 

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du belvédère » (28 km).

# la Semaine de l'Alimentation durable



DOUAISIS AGGLO organise, chaque année depuis 2018, la Semaine de l'alimentation durable (fin mai - début juin).

### AU PROGRAMME :

- Menus durables chez les restaurateurs
- Marché de producteurs locaux
- Portes ouvertes à la ferme
- Randonnées gourmandes
- Spectacle d'improvisation
- Conférences
- Ateliers
- Visites

Ce programme est susceptible d'être modifié et enrichi chaque année. Retrouvez le programme complet sur [douaisis-agglo.com](http://douaisis-agglo.com)



# BASSIN MINIER : UNE TRADITION MARAÎCHÈRE



## LA CEINTURE MINIÈRE ET MARAÎCHÈRE

Parmi les secteurs paysagers marquant le territoire, le bassin minier est l'un des plus visibles avec de nombreux vestiges de l'épopée minière (terrils, chevalements, cités minières). Cette richesse paysagère est inscrite depuis 2012 au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.

Au cœur du secteur paysager minier se trouve la ceinture maraîchère de Sin-le-Noble.

« Le marais de Sin » était un haut lieu de production maraîchère pour toute la région ! Particulièrement réputé au début du XX<sup>e</sup> siècle pour ses choux-fleurs (la ville était alors le deuxième producteur de France après Saint-Omer), le « marais » était cultivé par plus de 160 producteurs avant la Première Guerre mondiale.



Une grande variété de légumes y poussait ainsi que des céréales et du lin destiné à la confection de la dentelle de Valenciennes et à la batiste de Cambrai.

En 1930, sur les 1 176 hectares que comptait la commune, 357 étaient cultivés ! Les producteurs fournissaient alors toute la région minière jusqu'aux Halles de Lille, auxquelles ils devaient se rendre à cheval, ce qui leur prenait une journée de transport !

Aujourd'hui, quatre maraîchers et deux horticulteurs perpétuent la tradition dans le marais de Sin.

- |  |                                   |      |
|--|-----------------------------------|------|
|  | La Ferme du petit village         | p 32 |
|  | La Ferme du petit Cuincy          | p 33 |
|  | La Ferme Mouy - l'Avi-culture     | p 34 |
|  | Le Jardin des Romarins            | p 35 |
|  | La Ferme du Clos de Terre Neuve   | p 36 |
|  | La Ferme Cliquet                  | p 37 |
|  | Le Jardinier de Sin-le-Noble      | p 38 |
|  | Les Serres du marais de Sin       | p 39 |
|  | Les Pépinières Dambrines          | p 40 |
|  | La Ferme de noisette au beau thym | p 41 |
|  | Les Jardins Delporte              | p 42 |
|  | La Ferme Guittard                 | p 43 |
|  | La Ferme Lefèbvre                 | p 44 |
|  | La Petite ferme                   | p 45 |





## LA FERME DU PETIT VILLAGE

Denise et David  
JONCKIÈRE

775 bis, rue Marcel-Leroy  
ESQUERCHIN

☎ 03 27 96 41 98  
06 19 31 82 74  
✉ lafermedupetitvillage@wanadoo.fr



## LA FERME DU PETIT CUNCY

Eric POTDEVIN

535, rue Charles Behague  
CUNCY

☎ 03 27 88 84 77  
@ www.potdevin-caron.com  
f potdevin - caron



Depuis 2009, Denise et David Jonckière produisent du beurre et du fromage frais en transformant le lait de leurs vaches. Au fil des années, la gamme de fromages affinés a évolué. Ils proposent aujourd'hui cinq fromages différents dans leur petit magasin à la ferme et sur les marchés. Ils mettent également en vente une gamme complémentaire de produits issus de producteurs du territoire.



La famille Potdevin est installée à Cuncy depuis cinq générations. En 30 ans de culture légumière, Eric s'est spécialisé dans l'ail et l'ail fumé d'Arleux pour garantir des produits de qualité. Il est le Président de l'association des producteurs d'ail fumé de la Région d'Arleux, seul label IGP du Douaisis. Il fournit les restaurants gastronomiques avec l'ail noir, son dernier produit phare. Venez le savourer !

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Fromage affiné**  
Tomme et Mimolette d'Esquerchin,  
Tomme de l'Escrebieux, Velours blanc,  
Petit Cuncy.
- **Autres produits laitiers**  
Beurre, fromage blanc, crème fraîche, lait.
- **Tarte** pâtissière ou au fromage
- **Gaufre**
- **Flan aux œufs**

### AUTRES PRODUITS

Yaourt, fruits, légumes et œufs.

### VENTE À LA FERME

Mercredi : 10h-19h.  
Vendredi : 14h-19h.  
Samedi : 10h-18h.

### VENTE SUR LES MARCHÉS

**À Douai :**  
Place Carnot, le mercredi matin.  
Place Saint-Amé, le samedi matin.

**À Hénin-Beaumont** le vendredi matin.

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Ail fumé d'Arleux**
- **Ail blanc**
- **Ail noir**
- **Soupe à l'ail**
- **Echalote fumée**

### VENTE À LA FERME

Du lundi au vendredi :  
8h-12h / 13h30-17h.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Boucle de randonnée intercommunautaire « GRP Bassin  
Minier » de Lauwin-Planque à Esquerchin (4 km)  
et d'Esquerchin à Beaumont (5,5 km).

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Boucle de randonnée intercommunautaire « GRP Bassin  
Minier » de Lauwin-Planque à Esquerchin (4 km)  
et d'Esquerchin à Beaumont (5,5 km).





## LA FERME MOUY L'AVI-CULTURE

Christian MOUY

189, rue Charles-Béhague  
CUINCY

☎ 03 27 87 19 54



## LE JARDIN DES ROMARINS

Elie CARUYER

555, route de Saint-Amand  
DOUAI

☎ 03 27 92 96 28  
✉ caruyer.elie@gmail.com



En 2004, Christian Mouy reprend la ferme de ses parents à Cuncy et continue d'élever poulets, poules et lapins. Il veille à la qualité de leur alimentation en produisant lui-même le blé, l'orge, le maïs, l'avoine et les petits pois nécessaires. Il vous propose aussi des gallinacés plus originaux (oies, dindes, chapons, etc.) lors des fêtes de fin d'année.



Elie Caruyer a repris en janvier 2016 le domaine de quatre hectares de ses parents, converti depuis 1992 dans l'agriculture biodynamique et dans la préservation des variétés anciennes. Ayant le même souci du respect de l'environnement, Elie Caruyer cultive de savoureux légumes de saison. Chez lui, vous croiserez notamment aussi de belles poules d'Estaires et de Marans.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Volaille** prête à cuire, sur commande : Poulet, poule, pintade, canard, caille, oie, dinde, chapon et poularde.
- **Lapin** prêt à cuire, sur commande.
- **Œufs**
- **Pomme de terre**

### VENTE À LA FERME

Judi : 15h-18h.  
Vendredi : 15h-18h.  
Samedi : 10h-12h.

Carte > 16

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes de saison** : Poireau, tomate, tomate cerise et pomme de terre.
- **Légumes anciens** : Tomate (Rose de Berne, Noire de Crimée, Cœur de bœuf rouge, Cœur de bœuf rose, Green zebra), panais, rutabaga.
- **Fruits** : Fraise, pomme, poire, groseille, framboise, confiture et jus de pomme.

### VENTE À LA FERME

Du lundi au vendredi : 9h-19h.

### VENTE SUR LES MARCHÉS

À Douai, place Saint-Amé, le samedi matin.  
À Louvigny-Quesnoy, les 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> dimanches matins de chaque mois.

Carte > 17

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Boucle de randonnée intercommunautaire « GRP Bassin Minier » de Lauwin-Planque à Esquerchin (4 km)

### À PROXIMITÉ

Circuit « Au fil de la Scarpe » (16 km) de Douai à Lallaing.  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.





## LA FERME DU CLOS DE TERRE NEUVE

Frédéric et Clotilde CARRÉ

777, route de Saint-Amand  
Chemin du Mouchard  
DOUAI - FRAIS-MARAIS

📞 06 36 94 40 28



Depuis 2005, Clotilde Carré transforme le lait des vaches de l'exploitation familiale pour vous régaler de ses diverses recettes, du fromage blanc à la tarte en passant par les yaourts, faisselles, etc. Les vaches de l'exploitation produisent un lait riche en Oméga 3, notamment grâce à l'apport de graines de lin et dès le printemps, grâce au pâturage.



### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

#### • Produits laitiers

Yaourt, beurre, fromage blanc, crème fraîche, lait, lait battu.

#### • Tarte salée et sucrée sur commande.

### AUTRES PRODUITS

Volaille, lapin, œufs, terrine, miel, charcuterie traditionnelle, fruits et légumes de saison.

Carte > 18

### À PROXIMITÉ

Circuit « Au fil de la Scarpe » (16 km) de Douai à Lallaing.  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.



## LA FERME CLIQUET

Philippe et Benjamin  
CLIQUET

64, rue Maurice Facon  
WAZIERS

📞 03 27 97 47 67  
06 27 34 29 76



La famille Cliquet cultive ses légumes à Waziers depuis plus de cinq générations et vous les propose sur les marchés de Douai depuis 1965. Leur expérience les amène à choisir des variétés particulièrement savoureuses, telles que les « merveilles de Kelvedon » (des petits pois sucrés et goûteux). Vous trouverez chez eux des haricots verts et jaunes cueillis à la main ainsi que des variétés rares d'haricots à écosser tels que les chevriers ou les michelets.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

#### • Légumes d'hiver et d'été

Radis, navet, carotte, salade, oignon, courgette, poireau, persil, épinard, céleri, etc.

#### • Soupe aux légumes de saison

### VENTE À LA FERME

Du lundi au samedi :  
8h30-13h / 14h30-19h.

### VENTE SUR LES MARCHÉS

#### À Douai :

Place Saint-Amé, le samedi matin.  
Avenue Denis Cordonnier, le vendredi matin.

Carte > 19

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin des Galibots » (35 km).  
Circuit « Au fil de la Scarpe » (16 km) de Douai à Lallaing.  
Circuit « La Croisée des chemins » (20 km).





## LE JARDINIER DE SIN-LE-NOBLE

Jean-Claude DHÉRIN

SIN-LE-NOBLE

☎ 03 27 98 46 09  
06 10 36 82 12



## LES SERRES DU MARAIS DE SIN

Laurent DAMBRINE

353, rue de l'Abbaye  
SIN-LE-NOBLE

☎ 03 27 88 44 61



Jean-Claude Dhérin se désigne comme le « jardinier de Sin-le-Noble ». Sa passion pour son métier, il la tient de sa grand-mère, puis de sa mère, qui cultivaient déjà des légumes dans la commune. Il continue cette activité en travaillant « à la main », sans désherbant, ni produit chimique. Il vous propose sur les marchés une grande variété de légumes juste cueillis, mais aussi des plants de légumes et des fleurs en mai.



Laurent Dambrine cultive ses plantes en utilisant des méthodes traditionnelles respectueuses du végétal, leur conférant une très bonne qualité et une forte résistance. Impliquée dans une démarche destinée à limiter son empreinte écologique, son exploitation est certifiée MPS ECAS. En vous accueillant, il vous fera partager son engagement pour la protection de l'environnement.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes de saison**  
Gamme d'une trentaine de légumes.
- **Plants de légumes**
- **Fleurs** (en mai uniquement)

### AUTRES PRODUITS

- **Fruits**  
Pomme, poire, jus de pomme

### VENTE UNIQUEMENT SUR LES MARCHÉS

**À Douai :**  
Place Carnot, le mercredi matin.

**À Sin-le-Noble :**  
Place Jacquard, le vendredi matin.

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Plantes à massif** annuelles et bi-annuelles  
Pensée, primevère, géranium, chrysanthème, etc.  
Près de 2 000 références !
- **Suspensions**
- **Compositions**
- **Plants de légumes**

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Du lundi au vendredi :  
9h-12h / 13h30-18h.

Samedi : 9h-12h30

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin des Galibots » (35 km).  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.  
Circuit « Au Fil de la Scarpe » (16 km), de Douai à Lallaing.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin des Galibots » (35 km).  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.  
Circuit « Au Fil de la Scarpe » (16 km), de Douai à Lallaing.





## LES PEPINIÈRES DAMBRINE

Lionel, Hugues, Eric et Bruno DAMBRINE

Parking Jacquart  
rue Edouard-Vaillant  
SIN-LE-NOBLE

☎ 03 27 87 50 93  
✉ dambrinefleur@hotmail.fr



Chez les Dambrine, les fleurs c'est de famille ! Lionel, Hugues, Eric et Bruno Dambrine ont repris l'exploitation de leur père créée en 1952. Ils ont gardé le goût de la culture traditionnelle : en utilisant des graines de qualité et en soignant les plantes tout au long de leur croissance. La diversité et la qualité de leurs produits sauront vous satisfaire.



## LA FERME DE NOISETTE AU BEAU THYM

Aude BOUTRY

966, rue Neuve Prolongée  
SIN-LE-NOBLE

☎ 06 75 17 52 53  
f la ferme de noisette au beau thym



À tout juste 25 ans, Aude Boutry a repris l'exploitation familiale maraîchère implantée depuis plusieurs décennies. Depuis novembre 2017, elle propose à la fois de la vente directe de fruits et légumes, dont une partie est cultivée sur place, et une activité de ferme pédagogique : « La ferme de noisette au beau thym ». Outre les goûters d'anniversaire, des animations sont proposées pendant les vacances.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Fleurs à repiquer
- Plantes à massif
- Chrysanthème et plantes d'automne
- Plants de légumes

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Du lundi au samedi :  
9h-12h30 / 14h-17h.  
Dimanche : 9h-12h.

### VENTE SUR LES MARCHÉS

À Caudry, le vendredi.  
À Cambrai, le samedi.  
À Somain, le jeudi.

Carte > 22

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Légumes racine  
Céleri-rave, pomme de terre, carotte, oignon, panais.
- Légumes feuilles  
Salade, poireau, herbes aromatiques, épinard, céleri.
- Légumes fruits  
Poivron, tomate, artichaut, courgette, aubergine, piment, potimarron, haricot, petits pois.
- Frais

### VENTE À LA FERME

Du mardi au samedi :  
9h-12h30 / 14h30-18h.  
Dimanche : 10h-12h.

### FERME PÉDAGOGIQUE

Renseignement au 06 75 17 52 53

Carte > 23

### À PROXIMITÉ

Circuit « Au fil de la Scarpe » (16 km) de Douai à Lallaing.  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin des Galibots » (35 km).  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.





## LES JARDINS DELPORTE

Christian DELPORTE

430, rue Neuve  
SIN-LE-NOBLE

☎ 06 03 65 35 19  
✉ christian.delporte59@orange.fr



## LA FERME GUITTARD

Françoise GUITTARD

41, rue Pasteur  
LALLAING

☎ 03 27 91 59 64



Issu d'une longue lignée de maraîchers, Christian Delporte a repris les terres familiales en janvier 2010. Il y cultive ses légumes « à l'ancienne », en ayant recours le moins possible aux désherbants et autres traitements. Chez lui, il vous propose ses légumes tout juste cueillis pour une fraîcheur optimale !



Issue d'une famille d'agriculteurs depuis quatre générations, Françoise Guittard est « née dedans » : elle a suivi les traces de son père, par passion pour la culture maraîchère. Installée à Lallaing depuis 1990, elle vous accueille sur son exploitation et vous propose ses légumes fraîchement cueillis.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes de saison**  
Tomate (une dizaine de variétés), salade, aubergine, chou, artichaut, poivron, potiron, haricot vert, oignon, échalote, pomme de terre, concombre, courge, courgette.
- **Fruits**  
Melon, fraise.
- **Soupe**
- **Confiture**

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Mercredi, vendredi et samedi :  
9h-12h / 14h-18h

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes d'été et d'automne**  
Poireau, carotte, chou, chou-fleur, salade (scarole, frisée, feuille de chêne, laitue), radis, persil.

### AUTRE PRODUIT

- **Pomme de terre**

### VENTE À LA FERME

Mardi, mercredi, jeudi et samedi :  
8h30-12h.

### VENTE SUR LES MARCHÉS

À **Lallaing**, le lundi matin.  
À **Sin-le-Noble**, le vendredi matin.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin des Galibots » (35 km).  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin des Galibots » (35 km).  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.  
Circuit « Au Fil de la Scarpe » (16 km), de Douai à Lallaing.





## LA FERME LEFÈVRE

Bruno et Valérie LEFÈVRE

38, rue Ambar DECHY

☎ 03 27 88 94 27  
06 63 08 91 76



Bruno a repris l'exploitation familiale qui perdure depuis trois générations. Il propose avec sa fille Valérie, tout au long de l'année, diverses variétés de pommes de terre, adaptées à toutes sortes de plats ! Vous pourrez également admirer une vingtaine de tracteurs de collection en état de marche dont le plus ancien date de 1937.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Pomme de terre** (en sac de 5, 10 ou 25 kg)
  - Monalisa (toute utilisation, sauf frites)
  - Adora, Artemis, Bintje (hâtive, toute utilisation)
  - Samba (pomme de terre au four).
- **Paille et foin** (par 12 kg)

### VENTE À LA FERME

Du lundi au samedi :  
8h30-12h / 14h-19h.  
Dimanche : 9h-12h.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin des Galibots » (35 km).  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.



## LA PETITE FERME

François et Pascale WILLIOT

3, rue de Saint-Venant DECHY

☎ 03 27 88 63 57



Issu d'une longue lignée d'agriculteurs, Daniel élève des vaches en Groupement agricole d'exploitation en commun, avec sa mère, Roseline et son frère, Henry. François, leur autre frère, et son épouse Pascale, s'occupent de leurs poules pondeuses élevées en plein air. Pascale transforme aussi le lait.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Produits laitiers**  
Yaourt, fromage blanc, lait, lait battu, crème fraîche, beurre, fromage aux herbes.
- **Gaufre**
- **Œufs**
- **Pomme de terre et frites fraîches**  
(en sac de 2,5 ou 5 ou 10 kg)  
transformées sur place, vendues sous vide.
- **Légumes d'été**
- **Fraise**

### VENTE À LA FERME

Du lundi au samedi :  
9h-12h30 / 14h30-19h.  
Dimanche : 9h-12h30.

### VENTE SUR LES MARCHÉS

À **Auberchicourt**, le mercredi matin.  
À **Montigny-en-Ostrevent**, le jeudi matin.  
À **Sin-le-Noble**, le vendredi matin.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Chemin des Galibots » (35 km).  
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.



# L'OSTREVENT ET LA SENSÉE



	La Cueillette de Férin	p 48
	La Ferme Duburque	p 49
	Les Produits du jardin	p 50
	Le Porc du Val de la Sensée	p 51
	La Ferme Guenez	p 52
	La Terre Ferme (AB)	p 53
	La Ferme de l'Hospice	p 54
	La Ferme Henneton	p 55
	La Ferme Bugnicourtoise	p 56
	La Cueillette de Bugnicourt	p 57
	Les Produits fermiers du Tertre	p 58
	La Ferme Tricart	p 59
	À la petite ferme	p 60
	La Ferme Becquembois	p 61
	La Ferme des saveurs	p 62
	La Ferme Nicaise	p 63
	Aux délices des abeilles	p 64
	L'Élevage de la Sensée	p 65

## LE PLATEAU DE L'OSTREVENT ET LA VALLÉE DE LA SENSÉE

Le plateau de l'Ostrevent est un grand plateau agricole marqué par la présence de buttes boisées.

On y retrouve des villages centrés autour de clochers. La vallée de la Sensée est constituée de nombreux marais issus de l'extraction de la tourbe. Aujourd'hui de nombreux loisirs (pêche, randonnée...) y sont pratiqués.



Produit local réputé, l'ail fumé est connu depuis des siècles. Il se présente sous la forme de tresses d'une couleur allant du brun roux léger au brun foncé, avec une agréable odeur « fumée ».



Depuis 2013, l'appellation « Ail fumé d'Arleux » est protégée au niveau européen grâce à son Indication Géographique Protégée (IGP). Seuls les producteurs engagés dans cette démarche officielle de qualité vous garantissent :

- une variété d'ail du Nord rose de printemps, adaptée au terroir, au tressage et avec une excellente conservation,
- la culture et le fumage de l'ail sur une aire géographique spécifique de 62 communes autour d'Arleux,
- un fumage de qualité où seuls la sciure de bois, la courte paille, le lignite et la tourbe sont autorisés,
- une traçabilité du champ à l'assiette grâce à un numéro de lot figurant sur la tresse,
- un contrôle réalisé par un organisme indépendant.

Lors de « la Foire à l'ail » qui a lieu le premier week-end de septembre, vous pouvez déguster la fameuse soupe à l'ail et rencontrer les deux géants « Henriette, la porteuse d'ail » et « le Grind'Batiché ».





## LA CUEILLETTE DE FERIN

Florent CHATELAIN  
et Edouard COURTECUISSÉ

Route de Dechy - RD 25  
FERIN

☎ 06 95 16 31 20

@ www.cueillettedeferin.fr



## LA FERME DUBURQUE

André DUBURQUE

88, rue Duburque  
ROUCOURT

☎ 06 64 92 79 99



Edouard Courtecuisse, son neveu Florent Chatelain et leur équipe cultivent plus de 60 variétés de légumes, fruits et fleurs dans le respect d'une agriculture durable. A l'entrée de la cueillette, brouettes et paniers sont à votre disposition pour partir à la découverte d'une mosaïque de champs et de vergers. Vous retrouverez le plaisir des bonnes saveurs d'un produit cueilli à maturité et au prix le plus juste.



André Duburque élève des moutons à Roucourt, prenant ainsi la relève de ses parents installés sur la commune depuis les années 70. Le cheptel, composé de 150 têtes, profite des pâturages dès les beaux jours : les brebis bénéficient d'un cadre de vie privilégié. N'hésitez pas à passer commande !

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

#### • Légumes

Artichaut, asperge, aubergine, bette, betterave, carotte, céleri boule, cornichon, oignon, ail, courgette, échalote, épinard, navet, chou, fève, maïs doux, potimarron, piment, butternut, herbes aromatiques, soupe, etc.

#### • Fruits

Fraise, cassis, groseille, mûre, framboise, pomme, coing, rhubarbe, poire, prune, mirabelle, jus de fruits, confiture.

#### • Fleurs

Lys, glaïeul, bouquets champêtres, etc.

### AUTRES PRODUITS

Miel, coulis, sirop, œufs, pâté, produits laitiers.

### VENTE À LA FERME

De mi-mai à fin novembre

Lundi : 14h15-19h00

Du mardi au dimanche :

9h30-12h00 / 14h15-19h00

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

#### • Viande d'agneau

Colis de 7-8 kg ou 14-16 kg :  
épaule tranchée, côtelette, gigot, etc.

#### • Méchoui

Avec mise à disposition du  
tourne-broche contre caution.

#### • Agneau pour tonte écologique

### VENTE À LA FERME

De fin avril à début mai

De septembre à octobre

Sur commande uniquement,  
au minimum 15 jours avant.  
Retrait sur rendez-vous.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « En passant par la Petite Sensée » (5,5 km),  
départ église de Gœulzin.

Patrimoine culturel : Château de Gœulzin.

### À PROXIMITÉ

« Circuit de la fosse Delloye » (9 km), départ église de Lewarde.  
Circuit « Des Monts St Rémy » (9 km), départ église d'Erchin.

Patrimoine culturel : château de Roucourt.





## LES PRODUITS DU JARDIN

Gonzague COCKENPOT

ERCHIN

☎ 06 27 89 62 65  
06 70 57 89 65



La famille Cockenpot propose ses produits sur les marchés de Douai depuis quatre générations. Gonzague, aujourd'hui à la tête de cette exploitation, perpétue la tradition familiale. Avec l'aide de sa femme, il cultive légumes et fleurs. Pour lui, c'est une question de convivialité : rien ne remplace le contact avec les clients et la possibilité de leur donner des conseils !



## LE PORC DU VAL DE LA SENSÉE

Sylvie et François MARMOUZET

750, rue d'Oisy GŒULZIN

☎ 03 27 89 64 11



Le porc, c'est la spécialité de la famille Marmouzet depuis trois générations. François et Sylvie font tout « de A à Z » sur leur exploitation, aidés de leurs salariés qui se chargent de la transformation en délicieux jambons, saucissons, terrines, etc. Les cochons sont tous nés et élevés à la ferme. Ils sont nourris « à l'ancienne », à base de céréales (colza, maïs, blé, etc.) produites sur place, ce qui leur apporte une grande qualité gustative et nutritionnelle.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes**  
Gamme d'une vingtaine de variétés.
- **Fleurs** variées au printemps.
- **Chrysanthème** lors de la Toussaint.

### VENTE UNIQUEMENT SUR LES MARCHÉS

#### À Douai :

Place Carnot, le mercredi matin.  
Place Saint-Amé, le samedi matin.

À Montigny-en-Ostrevent, le jeudi matin.

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Viande de porc et charcuterie**  
Jambon maison, saucisson et jambon sec, boudin (d'octobre à avril), saucisse à la marjolaine, petit salé, terrine, pâté, rillettes, etc.  
  
Commande de caissette de 8 kg.

### VENTE AU MAGASIN

Jeudi et vendredi :  
8h30-12h30 / 14h-18h30.  
  
Samedi : 8h30-12h30.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Patrimoine culturel : musée de la Chartreuse.

### À PROXIMITÉ

Circuit « En passant par la Petite Sensée » (5,5 Km),  
départ église de Gœulzin.  
Patrimoine culturel : château de Gœulzin.





## LA FERME GUÉNEZ

Michel, Bertrand et Arnaud GUÉNEZ

10, rue du Moulinel  
CANTIN

☎ 06 14 95 48 73  
03 27 89 78 52  
✉ michelguenez@live.fr



## LA TERRE FERME

Régis DUFRENOY  
et Mélanie HERNACKI

Rue du Moulinel  
CANTIN

☎ 06 29 61 25 17



La famille Guénez cultive des pommes de terre depuis trois générations. Michel et ses fils, Bertrand et Arnaud, vous proposent des variétés de qualité gustative supérieure, comme la Marabel, mais aussi les références incontournables que sont la Bintje et la Charlotte. Ils n'utilisent pas de produits anti-germinatifs pour la Charlotte afin de préserver sa qualité.



Régis et Mélanie vous accueillent sur leur ferme familiale de 5,5 hectares en mode de production biologique où une quarantaine de variétés de légumes est cultivée. La ferme accueille également une vingtaine de chèvres laitières pratiquant l'éco-pâturage au lac de Cantin, ainsi qu'une centaine de poules pondeuses.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Pomme de terre**  
Bintje, Charlotte, Marabel, Rouge-Mozart.
- **Ail et ail fumé d'Arleux**
- **Oignon**
- **Échalote**

Carte >

### VENTE À LA FERME

Samedi : 9h-14h.

#### Drive - Point de retrait

- RD 643, lieu-dit Lapin des Champs à Dechy (retrait le jeudi et vendredi après-midi et le samedi)  
- 102, rue Louis Delfosse, Salle Cornu à Cuincy (retrait le mercredi après-midi et samedi matin)

Commandes du samedi au lundi.  
[www.drive-fermier-douais.fr](http://www.drive-fermier-douais.fr)

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes**  
Gamme d'une quarantaine de variétés.
- **Fraise**
- **Œufs**
- **Fromage**

### AUTRES PRODUITS

- Pain, farine, charcuterie, pomme, poire, jus de fruits.

### VENTE À LA FERME

Mercredi : 9h30-12h / 16h-18h.  
Vendredi et samedi : 9h30-12h.

### VENTE SUR LES MARCHÉS

À Somain : le jeudi matin  
À Marchiennes : le samedi

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit du « Grand Mont » (11,5 km), départ à l'église de Cantin.  
Circuit « Des Monts St Rémy » (9 km), départ église d'Erchin.  
Circuit « des Trous et des Bosses » (22 km), de Cantin à Aubigny-au-Bac.

### À PROXIMITÉ

Circuit du « Grand Mont » (11,5 km), départ à l'église de Cantin.  
Circuit « Des Monts St Rémy » (9 km), départ église d'Erchin.  
Circuit « Des Trous et des Bosses » (22 km), de Cantin à Aubigny-au-Bac.





## LA FERME DE L'HOSPICE

Marie-Chantal VINOIS  
et Cyril GENTY

4, rue de l'Hospice  
(direction stade)  
ESTRÉES

☎ 03 27 89 60 64  
06 68 18 22 08  
✉ paul-yves.vinois@orange.fr



## LA FERME HENNETON

Bertrand et Pascal  
HENNETON

4, rue de Fressain  
BUGNICOURT

☎ 06 77 89 25 67  
06 19 82 60 89



Cyril a rejoint en 2018 sa mère, Marie-Chantal, sur l'exploitation familiale créée il y a 30 ans pour conforter la production de légumes et développer la production de fraises. Cette famille vous propose des fruits et légumes frais de saison et également des soupes dont les ingrédients proviennent de la ferme.



Bertrand et Pascal Henneton se sont associés pour reprendre l'exploitation de leurs parents en 1996. Ils ont développé la culture de l'ail et de la pomme de terre, et vous proposent des produits de qualité cultivés de manière traditionnelle. Venez à leur rencontre, sur leur exploitation ou sur les divers marchés qu'ils fréquentent.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes de saison**  
Gamme d'une dizaine de variétés.
- **Légumes anciens**
- **Soupe**
- **Aromates**  
Thym, persil, ciboulette, menthe.
- **Fruits**  
Fraise, rhubarbe.

### VENTE À LA FERME

Du lundi au vendredi : 13h-15h  
Samedi : 15h-19h

### VENTE AU MARCHÉ

À Arras, samedi, mercredi et jeudi matin.

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Pomme de terre**  
Sirco (toutes utilisations).
- **Ail et ail fumé**  
Variété Gayant (longue conservation).
- **Oignon**
- **Échalote**
- **Laitue**

### VENTE AU MAGASIN

Tous les jours : 8h-20h.

### VENTE SUR LES MARCHÉS

À Auberchicourt, le mercredi matin.  
À Sin-le-Noble, le vendredi matin.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Par Monts et par Vaux » (6,5 Km)  
Patrimoine culturel : chapelle Notre-Dame du Mont Carmel  
et chapelle Saint-Roch.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Au départ du Mont Tilleul » (9 km), départ place du  
Mont Tilleul à Villers-au-Tertre.  
Circuit « Des Trous et des Bosses » (22 km), de Cantin à  
Aubigny-au-Bac (22 km).



## LA FERME BUGNICOURTOISE

Marie-Françoise et Michel  
DUBURQUE

24, route Nationale  
BUGNICOURT

☎ 09 50 87 37 07  
✉ [earl-les-petits-pres@orange.fr](mailto:earl-les-petits-pres@orange.fr)  
f la ferme bugnicourtoise



Installée depuis plus d'un quart de siècle à Bugnicourt, cette entreprise familiale vous propose des légumes de saison ainsi que de la viande de mouton en caissette. Marie-Françoise et Michel ont installé en 2008 un distributeur automatique accessible sept jours sur sept.

## LA CUEILLETTE DE BUGNICOURT

Ghislain MASCAUX

RD 643 (axe Douai-Cambrai)  
4, rue de Fressain  
BUGNICOURT

06 13 15 22 59  
[www.cueillettesaveurs.fr](http://www.cueillettesaveurs.fr)  
la cueillette de bugnicourt



Ghislain Mascaux a repris l'exploitation familiale en 2001. Il a développé la libre cueillette et vous propose une cinquantaine de fruits rouges, fleurs, et légumes frais de mai à octobre. Partisan d'une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement, il veille à ce que ses produits gardent toutes leurs qualités nutritives. Alors, « Cueillez la fraîcheur » afin de profiter du plaisir du goût et du bonheur de choisir vous-mêmes vos fruits et légumes. En cas de pluie, la cueillette sous abri est possible !

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes de saison**  
Pomme de terre, courge, soupe
- **Ail**
- **Oignon**
- **Échalote**
- **Viande mouton**  
en caissette, sachets étiquetés  
prêts à congeler.

### AUTRES PRODUITS

- Carotte, tomate, salade, œufs,  
endive, fruits de saison.

### VENTE À LA FERME

Tous les jours : 9h-19h

#### Distributeur automatique

Tous les jours : 7h45-19h  
Moyen de paiement accepté :  
espèces (pièces et billets).

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Légumes**  
Salade, asperge, tomate, courgette, poivron,  
concombre, haricot vert, aubergine.
- **Fruits**  
Fraise, cerise, framboise, groseille,  
mûre, pomme, poire, prune.
- **Fleurs et aromates**

### AUTRES PRODUITS

- Œufs, produits laitiers, miel, ail et ail fumé,  
oignon, échalote, confiture, gelée,  
plats cuisinés en conserve.

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les jours de mai à octobre.  
Lundi : 14h-18h30.  
Du mardi au dimanche :  
9h-12h / 14h-18h30.

#### Distributeur automatique

Tous les jours : 7h-23h  
Moyen de paiement accepté :  
carte bancaire.

### ACTIVITÉS

Labyrinthe (en juillet-août),  
animaux, jeux et dégustations.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Base de loisirs communautaire « Loisirparc » à Aubigny-au-Bac.  
Circuit « Par Monts et par Vaux » (6,5 Km)  
Patrimoine culturel : chapelle Notre-Dame du Mont Carmel  
et chapelle Saint-Roch.

### À PROXIMITÉ

Base de loisirs communautaire « Loisirparc » à Aubigny-au-Bac.  
Circuit « Des Trous et des Bosses » de Cantin à Aubigny-au-Bac.





## LES PRODUITS FERMIS DU TERTRE

Hugues DEWALLE

501, rue de Fressain  
VILLERS-AU-TERTRE

☎ 06 80 43 48 63  
@ lafermedutertre.free.fr  
✉ hugostar8282@yahoo.fr



## LA FERME TRICART

Jean-Hubert et Frédéric TRICART

22, rue de l'ancienne Poste  
LÉCLUSE

☎ 03 27 89 52 34  
✉ tricart.frederic@orange.fr



Installé depuis 1998 à Villers-au-Tertre, Hugues exploite le lait de sa quinzaine de vaches flamandes et normandes. Engagé dans la protection de l'environnement, il bénéficie de la certification bio. Il propose des fromages du terroir. Il prépare des tartes maison salées et sucrées, d'abord pour lui par gourmandise puis, devant leur succès, pour ses clients !



Producteurs d'ail fumé d'Arleux depuis cinq générations, Jean-Hubert et Frédéric se sont engagés depuis six ans dans la démarche IGP (Indication Géographique Protégée). Ainsi, ils contribuent à la pérennité de l'ail fumé d'Arleux en maintenant la qualité et le savoir-faire liés à cette culture. De manière tout aussi traditionnelle, ils ont développé la culture d'échalotes et d'oignons (jaunes et rouges) qu'ils vous proposent d'acheter sur leur exploitation.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Fromage**  
Villersois, Carré du Tertre, Tomme de la Sensée, fromage blanc.
- **Autres produits laitiers**  
Lait, beurre, crème fraîche, yaourt nature, yaourt aux fruits.
- **Tarte**  
aux pommes, au sucre, à la crème.
- **Viande de veau**

### AUTRES PRODUITS

- Maroilles, fromage de chèvre, confiture, miel, jus de pomme, bière.

### VENTE À LA FERME

Du lundi au mercredi : 8h-12h.  
Jeudi : 8h-12h / 14h-17h.  
Vendredi : 8h-12h / 14h-19h.

### VENTE AU MARCHÉ

À Douai, place Saint-Amé, le samedi matin

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Ail fumé d'Arleux**
- **Oignon**  
(jaune, rouge)
- **Échalote**

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les jours d'août à mars : 9h-18h.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Circuit « Au départ du Mont Tilleul » (9 km),  
départ place du Mont Tilleul à Villers-au-Tertre.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Autour des marais » (10,5 km), départ de l'église de Lécluse.





## À LA PETITE FERME

Lucien MERLIN

9, rue Fily  
ARLEUX

☎ 03 27 89 50 77  
☎ 06 82 35 49 54  
✉ alapetiteferme@gmail.com



## LA FERME BECQUEMBOIS

Frédéric et Pascal  
BECQUEMBOIS

3, avenue de la Gare  
ARLEUX

☎ 03 27 89 10 99



Lucien Merlin a appris la technique de l'ail fumé auprès de ses parents. Il fait partie de l'Association des producteurs d'ail fumé de la région d'Arleux. Il veille au respect du fumage « à l'ancienne », qui donne à l'ail d'Arleux toute sa spécificité et lui permet de se conserver pendant des mois ! Venez faire vos provisions à la Petite ferme !

Frédéric et Pascal Becquembois ont repris l'exploitation de leurs parents. Passionnés par leur travail, ils continuent les cultures traditionnelles d'ail, notamment fumé, et d'oignon. Ils ont diversifié une partie de leur exploitation pour proposer aussi des légumes. Ils aiment le travail bien fait, ce qui leur permet de proposer des produits de qualité.



### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Ail et ail fumé d'Arleux
- Soupe à l'ail
- Pâté à l'ail
- Pomme de terre
- Oignon

### VENTE À LA FERME

Tous les jours : 8h30-20h.

### ACTIVITÉS

Visite et dégustation en juillet, août et septembre sur rendez-vous.

Carte >

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- Oignon
- Échalote
- Ail et ail fumé
- Pomme de terre
- Légumes variés  
Poireau, carotte.

### VENTE À LA FERME

De juillet à fin octobre, tous les jours : 9h-19h.

### VENTE AU MARCHÉ

À Cambrai, le dimanche matin.

Carte >

### À PROXIMITÉ

Base de loisirs communautaire « Loisparc » à Aubigny-au-Bac.  
Circuit du « Grand Mont » (11,5 km), départ à l'église de Cantin.  
Circuit « Des Monts St-Rémy » (9 km), départ église d'Erchin.  
Circuit « Des Trous et des Bosses » (22 km).

### À PROXIMITÉ

Base de loisirs communautaire « Loisparc » à Aubigny-au-Bac.  
Circuit « Par Monts et par Vaux » (6,5 Km)  
Patrimoine culturel : chapelle Notre-Dame du Mont Carmel et chapelle Saint-Roch.





## LA FERME DES SAVEURS

Stéphanie et Olivier  
DRUBAY

38 bis, rue d'En Haut  
BRUNÉMONT

☎ 03 27 89 47 42  
✉ olivier.drubay@gmail.com



## LA FERME NICAISE

Marcel, Françoise et Pierre  
NICAISE

19, rue du Faubourg  
FRESSAIN

☎ 03 27 80 95 45  
06 17 48 61 20



C'est au cœur de la vallée de la Sensée que Stéphanie et Olivier reprennent l'exploitation agricole en 2012. Depuis trois générations, ils perpétuent le savoir-faire local en produisant l'ail fumé d'Arleux, dans le respect des bonnes pratiques. Ils cultivent également des oignons et des échalotes.



Marcel, Françoise et Pierre Nicaise cultivent des produits locaux traditionnels tels que la pomme de terre, l'échalote, l'oignon ou l'ail fumé d'Arleux. Mais leur spécialité, c'est la fraise ! La production n'a cessé de croître jusqu'à atteindre aujourd'hui plus de 30 000 pieds ! Vous trouverez en saison des fraises cueillies du jour, et toute l'année : confitures, jus, sirops et coulis de fraises. Ils veillent à leur qualité en n'utilisant pas de conservateur, ni de colorant : c'est du « 100% fruit » !



### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Ail et ail fumé d'Arleux**
- **Oignon**  
(jaune, rouge et fumé)
- **Échalote, échalote fumée**
- **Échalion**

### VENTE SUR L'EXPLOITATION

De juin à mars :  
lundi, mardi et jeudi : 9h-12h30.

Carte > 

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Fruits**  
Fraise, jus de fraise, sirop de fraise,  
confiture de fraise.
- **Oignon**
- **Échalote**
- **Ail et ail fumé d'Arleux**
- **Soupe**  
à l'ail ou à l'oignon.
- **Pomme de terre**

### VENTE À LA FERME

Du lundi au samedi : 8h-19h.  
Dimanche : 8h-13h.

**Distributeur automatique**  
Tous les jours : 24h / 24  
Moyens de paiement acceptés :  
Espèces et carte bancaire.

Carte > 

### • À PROXIMITÉ

Circuit « Au départ du Mont Tilleul » (9 km),  
départ place du Mont Tilleul à Villers-au-Tertre.  
Patrimoine culturel : chapelle St-Roch (270, rue du Bois),  
grotte Notre-Dame de Lourdes (à gauche de l'église).

### • À PROXIMITÉ

Circuit « Au départ du Mont Tilleul » (9 km), départ place du  
Mont Tilleul à Villers-au-Tertre.  
Patrimoine culturel : chapelle St-Roch (270, rue du Bois),  
grotte Notre-Dame de Lourdes (à gauche de l'église).





## AUX DELICES DES ABEILLES

Didier AUVRAY

180, rue du bois  
FRESSAIN

☎ 06 84 06 03 56



## L'ÉLEVAGE DE LA SENSÉE

Alexis WOITRAIN

Rue de l'Égalité  
FÉCHAIN

☎ 07 86 10 44 18  
@ www.elevagedelasensee.fr



Didier Auvray a changé de vie il y a plus de dix ans, en se lançant dans l'apiculture. Il vit désormais au milieu de ses abeilles. Différentes variétés de miel, pollen, gelée royale et même nougat maison : n'hésitez pas à franchir les portes de son exploitation pour découvrir son métier. Il vous accueillera avec plaisir pour vous dévoiler toutes ses douceurs.



Depuis quatre générations, la famille Woitrain est présente dans le Douaisis. En 2014, Alexis a rejoint l'exploitation familiale pour y développer une activité de vente de viande en caissette. Ici, rien d'industriel, les bovins sont alimentés exclusivement avec les cultures de la ferme. Les veaux naissent sur l'exploitation et sont nourris aux pis des mères. Les vaches de race blonde aquitaine sont à l'origine d'une viande fine, peu grasse et tendre.

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Miel**  
Miel de tilleul, de forêt, de printemps, d'acacia, de châtaigner, de thym, de sarrasin et toutes fleurs.
- **Nougat**
- **Pain d'épices**
- **Bonbons au miel**
- **Propolis, pollen, gelée royale**

### VENTE À LA FERME

Mardi, vendredi et samedi :  
9h-12h / 14h-17h30

Carte > 44

### PRODUITS DE L'EXPLOITATION

- **Viande de bœuf**  
en caissette de 5 ou 10 kg
- Caissette classique :  
rosbeef, beefsteak, entrecôte, faux-filet, bourguignon, steak haché, bœuf à braiser.
- Caissette barbecue :  
rosbeef, beefsteak, brochette, faux-filet, côte à l'os, bourguignon, steak haché, merguez, saucisse de porc et bœuf.

### VENTE À LA FERME

Sur commande uniquement,  
Retrait sur rendez-vous.  
Livraison possible à proximité  
de la ferme.

Carte > 45

### À PROXIMITÉ

Circuit « Au départ du Mont Tilleul » (9 km), départ place du Mont Tilleul à Villers-au-Tertre.  
Patrimoine culturel : chapelle St-Roch (270, rue du Bois), grotte Notre-Dame de Lourdes (à gauche de l'église)

### À PROXIMITÉ

Circuit « Des plaines de l'Ostrevent ».  
Patrimoine culturel : le polissoir de Féchain (mégalthie).



# 13 RESTAURANTS PARTENAIRES



Les restaurateurs présents dans ce guide ont tous signé la charte « De la terre à la table » et se sont engagés volontairement dans une démarche partenariale avec DOUAISSIS AGGLO et des producteurs locaux.

Ces restaurateurs s'engagent à cuisiner quotidiennement des produits locaux issus des exploitations agricoles du territoire et à vous en communiquer l'origine. Ils sauront vous renseigner sur les sites de production et sur les possibilités de visiter les fermes.

Ils se feront un plaisir de vous accueillir pour vous faire partager leur passion du terroir à travers une cuisine essentiellement traditionnelle et régionale.

Allez les découvrir,  
et bon appétit !



## L'AUBERGE DU BOIS VERT

Boulevard des Alliés  
FLINES-LES-RÂCHES

03 27 91 91 39  
06 23 78 81 60

55  
Budget / pers : 10-25 €



Située dans un cadre verdoyant, cette auberge au décor authentique composé de bois et de briques offre à ses visiteurs une atmosphère chaleureuse pour passer un moment de convivialité. Frédérique et Daniel Destée se feront un plaisir de vous recevoir avec leur équipe pour vous faire déguster auprès d'un bon feu de cheminée de délicieux plats traditionnels élaborés avec des produits frais et locaux.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, tomate, pomme de terre, fraise, échalote, endive, etc.
- **Escargots**

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**Les Escargots Fermiers** à Râches.  
Gérard Duthoit à Flines-lez-Râches.

### HORAIRES .....

Mardi, mercredi, jeudi et dimanche 12h-14h  
Vendredi et samedi : 12h-14h / 19h30-21h30  
Fermé le lundi

### 🕒 À PROXIMITÉ .....

Circuit « Le Chemin du Belvédère » (28 km).  
Patrimoine culturel : Arkéos, le musée-parc archéologique de DOUAISSIS AGGLO.





## L'AUBERGE DE LA HAUTE RIVE

66, lieu-dit « La Haute Rive »  
CUINCY

☎ 03 27 88 77 82  
06 70 39 96 25  
✉ larestauration@free.fr



Budget / pers : 12-25 €



## LE BISTRO CULINAIRE

709, rue Jean-Perrin  
DOUAI

☎ 09 83 62 89 67



Budget / pers : 20 €



Le chef Vincent Boutemeur a ouvert cette auberge conviviale pour proposer des plats de qualité cuisinés avec des produits d'une grande fraîcheur. Il n'hésite pas à aller faire la tournée des fermes locales pour sélectionner lui-même les aliments qui termineront dans votre assiette. Venir à l'Auberge de la Haute Rive, c'est l'assurance de passer un agréable moment culinaire.

La fraîcheur et la valorisation des produits locaux cuisinés avec authenticité et amour en restant simple. Jean-Jacques Desplanques, ancien Maître Cuisinier de France, ancien chef étoilé Michelin, vous accueille, avec son équipe, tous les midis du lundi au vendredi, pour un moment de partage et de convivialité.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Légumes de saison**  
Ail, échalote.
- **Fromage**
- **Viande**  
Porc, volaille.

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**La ferme du Petit Village** à Esquerchin.  
**Le Porc du Val De La Sensée** à Gœulzin.  
**La ferme Mouy** à Cuiincy.  
**La ferme du Petit Cuiincy.**

### SUR RÉSERVATION :

Banquets, verre de l'amitié, animations, service traiteur et cuisine à domicile.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Légumes de saison**  
Salade, courgette, pomme de terre, etc.

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**Les Jardins Delporte** à Sin-le-Noble.  
**La Petite ferme** à Dechy.

### SUR RÉSERVATION :

Repas d'affaires, événements personnels.

### HORAIRES

Du lundi au samedi de 11h à 15h

### HORAIRES

Du lundi au vendredi  
de 12h à 14h30

### 🕒 À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).

### 🕒 À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin du Belvédère » (28 km).  
Circuit « Au fil de la Scarpe » (16 km) de Douai à Lallaing.  
Patrimoine culturel : Arkéos, le musée-parc archéologique de DOUAISIS AGGLO.





## LE BISTROT DU TIGRE

98, avenue Georges Clémenceau  
DOUAI

☎ 03 27 88 94 03



Budget / pers : 10-25 €



**P** Place Carnot  
Gratuit midi et soir



## LA GALETTERY

30, rue Merlin de Douai  
DOUAI

☎ 03 27 97 37 04

@ [www.creperie-lagalettery.fr](http://www.creperie-lagalettery.fr)



Budget / pers : 10-25 €



**P** Place du marché  
aux poissons

Olivier et Dominique Dufourmantelle ont repris en 2006 ce café historique de l'avenue Clémenceau à Douai pour en faire un bistrot à l'ancienne. L'ambiance y est familiale et le cadre lumineux marie le bois à la brique. Ici, la part belle est faite aux spécialités du terroir (potjevleesch, pièce du boucher à la sauce maroilles...). Les producteurs locaux qui fournissent le Bistrot du Tigre sont mis à l'honneur sur la carte et sur d'autres supports de communication. Le 2<sup>ème</sup> et le dernier vendredi de chaque mois, le chef vous propose des recettes exotiques issues de ses pérégrinations culinaires. Tous les 1<sup>er</sup> mardis du mois, la tête de veau est mise à l'honneur.

C'est dans un décor inspiré par la gastronomie et les paysages bretons que Didier et Isabelle Alexandre vous invitent à venir déguster de délicieuses galettes et crêpes soigneusement garnies avec des produits locaux. La carte variée comblera les plus gourmands grâce à de nombreuses spécialités maison comme la « Super Galetière » ou encore la « Framboisine », pour une envie plus sucrée. Le tout pouvant être accompagné, avec modération, de différentes variétés de cidre.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, tomate, carotte.
- **Fromage**

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**La ferme du petit village** à Esquerchin.  
**Les produits du jardin** à Erchin.

### SUR RÉSERVATION :

Accueil des groupes le dimanche

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, tomate, pomme de terre, pomme, fraise.

### PRODUCTEUR PARTENAIRE :

**Cueillette de Férim**

### HORAIRES

Du lundi au vendredi : 9h30-15h / 18h-22h  
Le samedi de 10h30-15h / 18h-22h  
Fermé le dimanche

### HORAIRES

Du mardi au samedi : 11h30-14h30 / 19h-23h.  
Dimanche et lundi : 11h30-14h30

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Patrimoine culturel : musée de la Chartreuse.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Patrimoine culturel : Palais de justice de Douai.





## AU TEMPS DES CERISES

132, place d'Armes  
DOUAI

☎ 03 27 90 33 76  
06 81 30 86 74



Budget / pers : 12-30 €



Passage  
Gayant



## LA CUVE D'OR

44, rue de la Cuve d'or  
DOUAI

☎ 03 27 97 07 07  
@ www.lacuedor.com  
✉ richardpalette@hotmail.com



Budget / pers : 15-30 €



Place  
du Barlet

Au Temps des Cerises est un restaurant à la cuisine authentique qui vous propose des produits frais et locaux de grande qualité. Le menu change tous les jours et les formules figurent sur une ardoise dans la plus pure tradition. C'est dans une ambiance chaleureuse que Martine et Tony Legrand vous accueillent pour vous régaler avec des plats traditionnels et régionaux tels que l'œuf cocotte, la carbonade flamande ou le welsh fait maison.

Richard et Xiaoqing Palette vous proposent une cuisine du terroir ainsi qu'une cuisine du monde en utilisant des fruits et légumes qui n'ont pas subi de traitement aux pesticides et aux engrais chimiques. Ils proviennent de la Ferme Delporte à Sin-le-Noble. Christian Delporte est en effet engagé dans une démarche pour éviter l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Le restaurant offre la possibilité de privatiser la salle à l'étage.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, tomate, fraise, pomme de terre.
- **Produits laitiers**  
Beurre, crème fraîche.

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**La ferme du Bray** à Raimbeaucourt.  
**La ferme Sibile** à Raimbeaucourt.  
**La petite ferme** à Dechy.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, tomate, courgette, aubergine, haricot vert.

### PRODUCTEUR PARTENAIRE :

**Les Jardins Delporte** à Sin-le-Noble.

### HORAIRES

Mardi, mercredi, jeudi et dimanche : 11h30-15h  
Vendredi et samedi : 11h30-15h / 18h30-23h

### HORAIRES

Du lundi au jeudi : 12h-14h  
Vendredi et dimanche : 12h-14h / 19h-22h (d'avril à octobre)  
Fermé le samedi



### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Patrimoine culturel : musée de la Chartreuse.



### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Patrimoine culturel : Hippodrome de Douai





## L'ENTRACTE

264, place du Barlet  
DOUAI

☎ 03 27 88 87 27  
f L'Entracte Douai



Budget / pers : 10-30 €



Sylvie Debreyne est une restauratrice très impliquée dans la démarche des circuits alimentaires de proximité. Elle se fournit ainsi auprès des producteurs du Douaisis le samedi matin sur le marché de la place Saint-Amé à Douai. Cela fait plus de 32 ans que son restaurant est installé à côté de l'Hippodrome avec toujours les mêmes atouts : la convivialité, des produits frais, une cuisine traditionnelle et régionale simple, mais efficace.



## L'AIR DU TEMPS

263, faubourg de Paris  
DOUAI

☎ 03 27 91 16 10  
@ estaminet-lairdutemps.fr



Budget / pers : 10-25 €



Ici, le temps s'arrête lorsque l'on franchit la porte. L'estaminet l'Air du Temps vous transporte dans un cadre ancien et chaleureux, avec une décoration qui rappelle les années 1930-1950. Vous pourrez apprécier une cuisine traditionnelle, composée essentiellement de spécialités régionales comme le welsh ou la carbonade flamande.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, chou, fraise, pomme de terre, persil.
- **Produits laitiers**  
Fromage.

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**La ferme du Petit Village** à Esquerchin.  
**La ferme Cliquet** à Waziers.  
**Les Produits Fermiers du Tertre** à Villers-au-Tertre.  
 La ferme des Argales à Waziers.  
 La ferme de Sigebert à Lambres-lez-Douai.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, tomate, endive, poireau, carotte, pomme de terre.

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**La ferme Williot** à Dechy.  
**Les Jardins Delporte** à Sin-le-Noble  
 La ferme de Beeuwsaert à Douai.

### HORAIRES

Du lundi au samedi : 11h30-15h.  
 Durant les fêtes de Gayant le restaurant est exceptionnellement ouvert le soir.

### HORAIRES

Lundi, mardi et mercredi : 10h-15h  
 Jeudi, vendredi et samedi : 10h-15h / 19h-22h.  
 Le restaurant est ouvert les jours de fête (Pâques, fête des mères, fête des pères) et sur demande pour les groupes.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
 Patrimoine culturel : Beffroi de Douai

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).





## À L'ESTIVAGE

6, rue de la Boucherie  
DOUAI

☎ 03 27 960 960  
@ www.restaurantlestivage.com  
f Restaurant à l'Estivage Douai



Budget / pers : 12-38 €



## LE DJURDJURA

370, place du Barlet  
DOUAI

☎ 03 27 88 74 65  
✉ ledjurdjura@douai.com



Budget / pers : 25-30 €



Adieu Le Chti Charivari, bonjour L'estivage ! Delphine et Frédéric ont changé d'enseigne mais leur amour pour la bonne cuisine de saison est toujours de mise. Désormais, ils vous proposent une large gamme de produits frais ainsi que des plats végétariens et végans. Originalité de cette belle adresse : proposer des semaines thématiques autour de pays (Italie, Thaïlande, Allemagne...).

Une envie de dépaysement ? Le Djurdjura est l'endroit rêvé pour vous faire voyager avec ses spécialités orientales (tajines, couscous ...). Depuis 1976, ce restaurant familial accorde beaucoup d'importance à préparer ses merveilleux plats avec des viandes et légumes frais, locaux et régionaux. Car ils veulent que leurs plats, servis copieusement, aient du goût.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, tomate, radis, endive, pomme de terre.

### PRODUCTEUR PARTENAIRE :

**La Ferme de noisette au beau thym**  
à Sin-le-Noble.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Légumes de saison**  
Carotte, courgette, salade, pomme de terre, navet.

### PRODUCTEUR PARTENAIRE :

**La Ferme de noisette au beau thym**  
à Sin-le-Noble.

### HORAIRES

Du mardi au vendredi : 12h-14h / 19h-23h  
Samedi : 19h-23h  
Dimanche : 12h-15h

### HORAIRES

Tous les jours :  
11h45-15h30 / 19h-23h30.

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Patrimoine culturel : Beffroi de Douai

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).





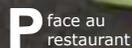
## LE SYRACUSE

11, rue Victor Hugo  
DECHY

☎ 03 27 88 25 99  
@ www.restaurant-syracuse.fr



Budget / pers : 20-35 €



## LES PLANCHES DU PALAIS

61, place du Marché aux Poissons  
DOUAI

☎ 09 87 51 10 35  
✉ lesplanches@gmail.com



Budget / pers : 15-20 €



Ouvert depuis 1993, le Syracuse vous accueille dans un cadre entièrement rénové en 2015 : nouveau design, changement de mobilier ainsi que de nappage, le tout allié à une ambiance chaleureuse et familiale. Lors de votre visite, Dino et Isabelle Allouche se feront un plaisir de vous faire partager leur savoir-faire et leur passion pour le terroir à travers une cuisine traditionnelle composée de produits frais et locaux.

Les planches du Palais, un restaurant qui met à l'honneur, en cuisine comme en salle, des producteurs et artistes locaux. Composé comme une véritable assiette, retrouvez les produits frais et de saison du Douaisis, travaillés et servis sur des planches réalisées par le chef lui-même. Les accompagnements se font au gré des produits de saison chez les agriculteurs du territoire.

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Salade, courgette, poireau, pomme de terre, tomate, fraise.

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**La ferme Lefèbvre** à Dechy.  
**La Cueillette de Férin.**

### SUR RÉSERVATION :

Service traiteur, accueil des groupes

### PRODUITS LOCAUX UTILISÉS :

- **Fruits et légumes de saison**  
Pomme de terre, salade, topinambour, panais, poireau, potimarron, chou rouge, pomme, poire, coing, etc.
- **Ail fumé**
- **Fromage**

### PRODUCTEURS PARTENAIRES :

**Les Jardins Delporte** à Sin-le-Noble.  
**Les Escargots fermiers** à Râches  
**La ferme des Thuyas** à Râches  
**La ferme du petit village** à Esquerchin  
**La ferme du petit Cuincy**

**SUR RÉSERVATION :** Accueil des groupes et soirée dégustation whisky et vin.

### HORAIRES

Mardi, mercredi et jeudi : 12h-14h  
Vendredi : 12h-14h / 19h-22h30  
Samedi : 12h-14h30 / 19h-22h30  
Dimanche : 12h-14h30

### HORAIRES

Du lundi au jeudi : 12h-14h  
Vendredi : 12h-14h / 19h-22h  
Samedi : 19h-22h

### À PROXIMITÉ

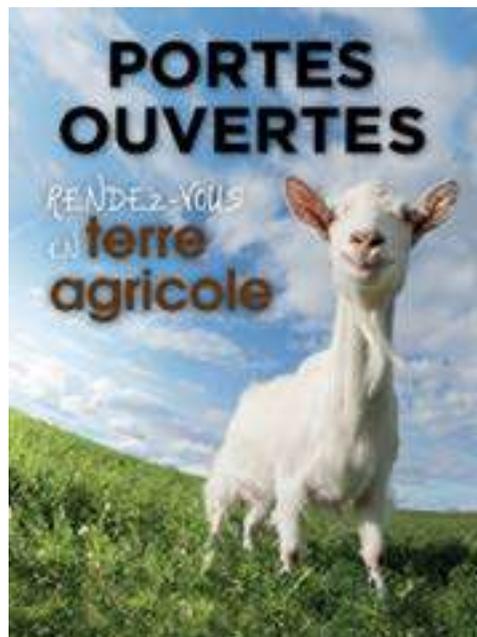
Circuit « La Boucle du Vivier » (9,3 km) à Sin-le-Noble.  
Circuit « Chemin du Galibots » (35 km).

### À PROXIMITÉ

Circuit « Le Chemin des Eaux » (20 km).  
Circuit « Au fil de la Scarpe » (16 km) de Douai à Lallaing.



## PORTES OUVERTES À LA FERME



Les Portes Ouvertes à la Ferme, organisées chaque année au printemps par DOUAISIS AGGLO, lors de la Semaine de l'Alimentation durable, vous offrent l'occasion de découvrir la richesse de l'agriculture locale.

Le temps d'une journée, qu'ils soient éleveurs, maraîchers ou céréaliers, les producteurs locaux vous ouvrent les portes de leur exploitation pour vous plonger au cœur de leur activité.

La visite d'une étable, un déjeuner 100% local, la dégustation de quelques fraises ou encore un tour en calèche : voilà quelques exemples des belles animations que vous proposent les agriculteurs, pour partager avec vous leur passion et leur savoir-faire !

Et pour vous balader de ferme en ferme, des circuits à pied ou à vélo sont également proposés le long des boucles de randonnée sillonnant le territoire. A bientôt pour cette journée gourmande au grand air !



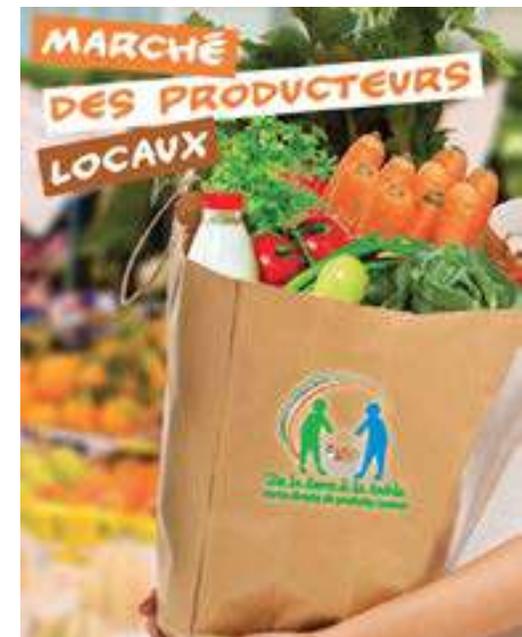
## LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES

- **Lallaing**, rue Joseph Morel, le lundi matin
- **Douai**, place Carnot, le mercredi matin
- **Douai**, place Saint-Amé, le samedi matin
- **Sin-le-Noble**, rue Boulanger, le vendredi matin

Retrouvez les marchés de plein-air sur lesquels se trouvent les producteurs locaux sur le site [www.ouacheterlocal.fr](http://www.ouacheterlocal.fr)

## LE MARCHÉ ANNUEL DES PRODUCTEURS

Chaque année, lors du week-end d'ouverture de la Semaine du Goût (octobre), DOUAISIS AGGLO organise un marché des producteurs locaux. Celui-ci voyage d'année en année dans les différentes communes du territoire. A chaque fois, vous y retrouverez les étales de produits locaux, mais aussi les stands de nos partenaires qui proposent des animations autour de l'agriculture locale et de l'alimentation durable.



## LA TRAME VERTE ET BLEUE

Comment concilier préservation des ressources naturelles et amélioration du cadre de vie ? C'est le défi relevé par la mise en place d'une trame verte et bleue sur le territoire.



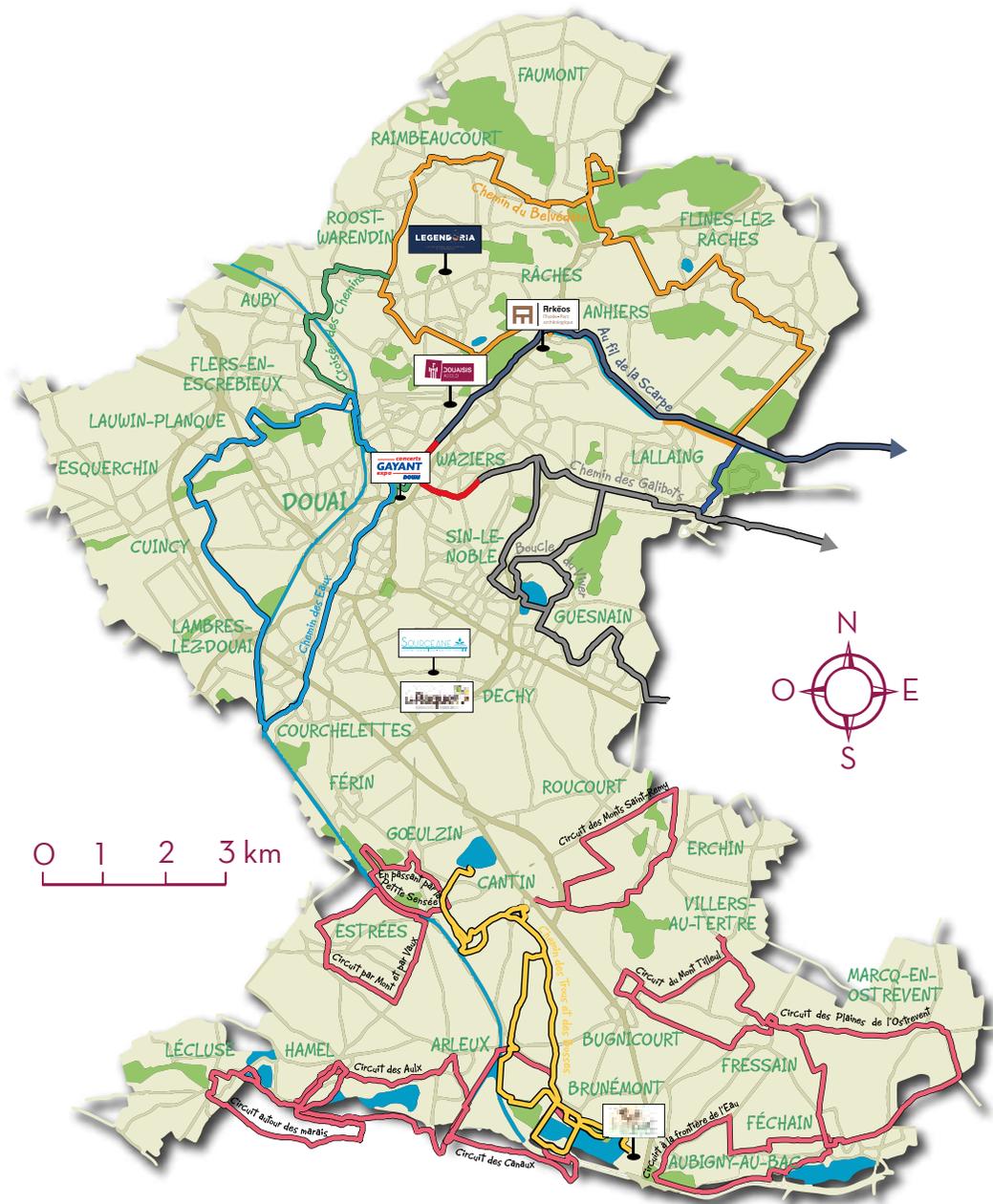
La trame verte et bleue a pour objectif de préserver et de valoriser les pôles de nature du territoire (terrils, étangs, lacs, boisements...).

Pour renforcer la biodiversité sur le territoire, DOUAISSIS AGGLO et ses partenaires ont entrepris, depuis quelques années, des travaux de restauration de milieux naturels (restauration de mares, de berges d'étangs, plantations de haies...). Ils appliquent aussi une gestion différenciée, ce qui permet d'offrir des zones refuges aux insectes et aux petits animaux. Cela contribue donc au maintien de leur habitat naturel.

La trame verte et bleue est aussi l'occasion d'améliorer le cadre de vie des habitants. Les aménagements réalisés permettent de découvrir ces pôles de nature (aménagement de sentiers...) et d'y pratiquer des loisirs doux (randonnée, pêche...). Le meilleur exemple est l'aménagement du réseau de boucles de randonnée qui illustre bien cette volonté.

## 200 KM DE CHEMINS DE RANDONNÉE AMÉNAGÉS PAR DOUAISSIS AGGLO

Des topoguides sont disponibles dans les 35 mairies du territoire de DOUAISSIS AGGLO ainsi qu'à l'accueil de l'Hôtel communautaire. Vous pouvez également les télécharger sur [www.douaisis-agglo.com/loisirs/nos-guides](http://www.douaisis-agglo.com/loisirs/nos-guides)



### Légende

	La Croisée des Chemins	20 km		Le Chemin des Trous et des Bosses	22 km
	Le Chemin du Belvédère	28 km		La Boucle du Vivier (Galibots)	9 km
	Le Chemin des Eaux	20 km		Les boucles de l'Arleusis	de 5,5 à 13 km
	Au fil de la Scarpe	8 km		Liaisons	



## HÉBERGEMENT CHEZ LES PRODUCTEURS



### Le réseau « Bienvenue à la ferme »

Agréés par une commission, ces agriculteurs ont choisi d'adhérer au réseau « Bienvenue à la ferme » afin de garantir la qualité de leurs prestations (accueil, cadre de vie et produits).

Contact : Chambre d'agriculture de région, service diversification et innovation économique.

Tél. : 03 28 54 00 47 - [www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)



### Le label « Gîtes de France »

Ce label existe depuis 1951. Il s'est développé au fil du temps pour devenir le premier réseau européen d'hébergement chez l'habitant.

Tél. : 03 20 14 93 93

Email : [reservation@gites-de-france-nord.com](mailto:reservation@gites-de-france-nord.com)

## À LA DÉCOUVERTE DE L'ACTIVITÉ AGRICOLE



Le **Savoir vert** est une association régionale de 110 fermes pédagogiques. Formés à l'accueil pédagogique, les agriculteurs sauront s'adapter à leur jeune public pour expliquer concrètement leur métier, présenter leurs animaux et bien sûr les produits de leur terre. Chaque ferme propose des animations différentes spécifiques à l'exploitation agricole.

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



**Accueil Paysan** propose des structures d'accueil pédagogique. Ces espaces de rencontre avec le monde rural et agricole permettent aux agriculteurs de faire partager leur passion, leurs connaissances et leur savoir-faire.

Tél. : 03 28 48 09 39 - [www.accueil-paysan.com/fr](http://www.accueil-paysan.com/fr)

### La Martinière



440, rue Jean-Jaurès,  
à Roost-Warendin  
Tél. : 03 27 90 04 86 - 06 71 69 02 06  
Email : [p.lamartiniere@wanadoo.fr](mailto:p.lamartiniere@wanadoo.fr)  
[www.gite-nord.com](http://www.gite-nord.com)

### Le Gîte de l'hirondelle



45, rue Augustin Tirmont,  
à Raimbeaucourt  
Tél. : 03 27 80 12 56 - 06 76 51 95 10  
Email : [gitedelhirondelle@orange.fr](mailto:gitedelhirondelle@orange.fr)  
[www.gites-de-france-nord.fr](http://www.gites-de-france-nord.fr)

### La Ferme du tertre



502, rue de Fressain  
à Villers-au-Tertre  
Tél. : 06 80 43 48 63

### La ferme au gré de l'âne



Château de Raimbeaucourt  
595, rue des Sœurs Bouquerel  
à Raimbeaucourt  
Tél. : 03 27 69 00 56 - 06 81 30 86 74

### La Ferme de Lartois



229, rue Coquet à Faumont  
Tél. : 06 37 19 32 96  
Email : [agachejean-michel@wanadoo.fr](mailto:agachejean-michel@wanadoo.fr)  
Facebook : [fermedelartois.faumont](https://www.facebook.com/fermedelartois.faumont)

### La Ferme de Noisette au beau thym



966, rue Neuve Prolongé  
à Sin-le-Noble  
Tél. : 06 75 17 52 53  
Facebook : la Ferme de noisette au beau thym

### La Cueillette de Bugnicourt



RD 643 (axe Douai-Cambrai)  
4, rue de Fressain à Bugnicourt  
Tél. : 06 13 15 22 59  
[www.cueillettesaveurs.fr](http://www.cueillettesaveurs.fr)  
Facebook : la cueillette de bugnicourt

### La ferme des Vanneaux (ferme pédagogique)

326, rue Jean-Jaurès  
à Roost-Warendin  
Tél. : 03 27 80 00 77

### Douai Biotech'

458, rue de la Motte Julien  
à Douai  
Tél. : 03 27 99 75 55  
[www.epl-nord.educagri.fr](http://www.epl-nord.educagri.fr)



## INDEX

### PRODUITS LAITIERS

La Ferme Sibile	p 20
La Ferme Delattre	p 25
La Ferme du petit village	p 32
La Ferme du clos de Terre Neuve	p 36
La Petite ferme	p 45
La Terre ferme (AB)	p 53
Les produits fermiers du Tertre (AB)	p 58

### VIANDE

#### Bœuf

La Ferme de Lartois	p 16
La Ferme Saintenoy-Dejaeger	p 19
La Ferme Delattre	p 25
Les produits fermiers du Tertre (AB)	p 58
L'élevage de la Sensée	p 65

#### Agneau et mouton

La Ferme Duburque	p 49
La Ferme Bugnicourtoise	p 56

#### Porc

La Ferme Geudin	p 18
La Ferme Delattre	p 25
Le Porc du val de la Sensée	p 51

#### Volaille et/ou lapin

La Ferme des Thuyas	p 23
La Ferme Delattre	p 25
La Ferme Mouy l'avi-culture	p 34

### FRUITS

La Ferme du Bray	p 21
La Ferme des vanneaux	p 24
Le Jardin des romarins (AB)	p 35
La Ferme de noisette au beau thym	p 41
Les Jardins Delporte	p 42
La Petite ferme	p 45
La Cueillette de Férin	p 48
La Terre ferme	p 53
La Ferme de l'Hospice	p 54
La Cueillette de Bugnicourt	p 57
La Ferme Nicaise	p 63

### LÉGUMES

La Ferme Saintenoy Dejaeger	p 19
La Ferme Sibile	p 20
La Ferme du Bray	p 21
La Ferme des vanneaux	p 24
La Ferme Delattre	p 25
Saveurs maraîchères bio (AB)	p 27
La Ferme Mouy l'avi-culture	p 34
Le Jardin des romarins (AB)	p 35
La Ferme Cliquet	p 37
Le Jardinier de Sin-le-Noble	p 38
La Ferme de noisette au beau thym	p 41
Les Jardins Delporte	p 42
La Ferme Guittard	p 43
La Ferme Lefebvre	p 44
La Petite ferme	p 45
La Cueillette de Férin	p 48
Les Produits du jardin	p 50
La Terre ferme	p 53
La Ferme de l'Hospice	p 54
La Ferme Henneon	p 55
La Ferme Bugnicourtoise	p 56
La Cueillette de Bugnicourt	p 57
La Ferme Becquembois	p 61
La Ferme Nicaise	p 63

### PRODUCTIONS SPÉCIALISÉES

#### Ail, ail fumé, oignon, échalote

La Ferme Lecocq	p 28
La Ferme du petit Quincy	p 33
La Ferme Guénez	p 52
La Ferme Henneon	p 55
La Ferme Bugnicourtoise	p 56
La Ferme Tricart	p 59
A la Petite ferme	p 60
La Ferme Becquembois	p 61
La Ferme des saveurs	p 62
La Ferme Nicaise	p 63

#### Endive

La Ferme Tondeur Parmentier	p 26
Saveurs maraîchères bio (AB)	p 27

#### Asperge

La Ferme du vent de bise	p 17
La Ferme Saintenoy-Dejaeger	p 19
La Ferme du Bray	p 21

### Fleurs

Le Jardinier de Sin-le-Noble	p 38
Les Serres du Marais de Sin	p 39
Les Pépinières Dambrine	p 40
La Cueillette de Férin	p 48
Les Produits du jardin	p 50
La Cueillette de Bugnicourt	p 57

### Escargots

Les Escargots fermiers	p 22
------------------------	------

### Miel

Aux Délices des abeilles (AB)	p 64
-------------------------------	------

### Sapin

La Ferme du Vent de bise	p 64
--------------------------	------

## REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier l'ensemble des producteurs et restaurateurs partenaires, ainsi que les structures qui nous ont aidés dans la réalisation de ce guide.



Ce guide référence les producteurs locaux du Douaisis qui s'engagent dans la vente directe du producteur au consommateur. Il met également en avant les restaurateurs du territoire qui s'approvisionnent chez ces mêmes producteurs.

Vous proposez en vente directe les produits de votre exploitation ? Vous êtes restaurateur et utilisez des produits locaux dans vos menus ? Vous souhaitez que votre activité apparaisse dans la prochaine édition de ce guide ? Contactez la Direction du Développement rural et du Cadre de vie de DOUAISIS AGGLO.

746, rue Jean-Perrin,  
Parc d'activités de Douai-Dorignies,  
59351 Douai cedex  
Tél. 03 27 99 14 13  
Email : [cadredevie@douaisis-agglo.com](mailto:cadredevie@douaisis-agglo.com)



Directeur de la publication : Christian Poiret  
Rédaction et conception graphique : Direction de la Communication,  
Direction du Développement rural et cadre de vie  
Crédits photos : DOUAISIS AGGLO - stock.adobe