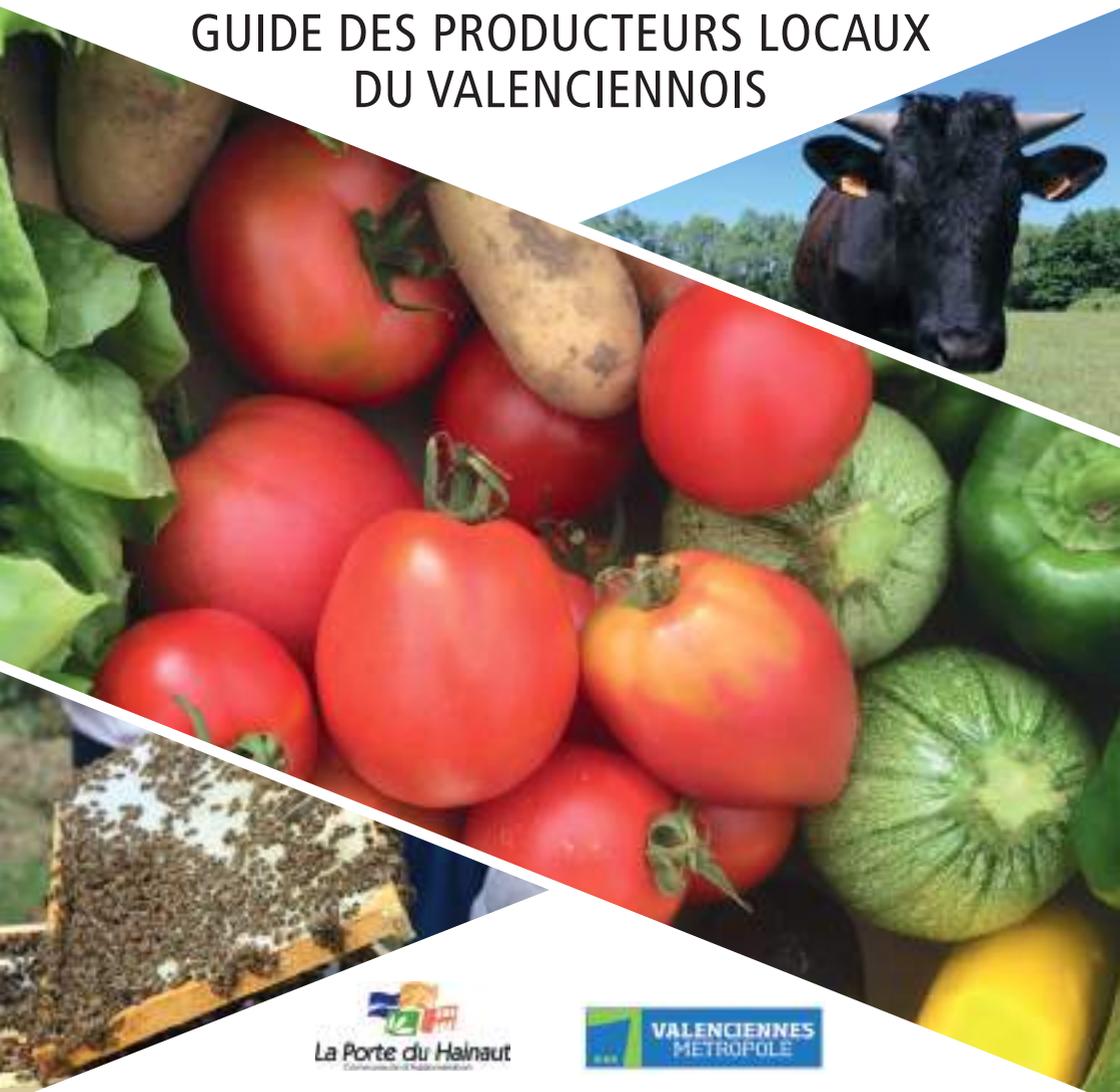


# *Envie de goûter aux produits locaux ?*

GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX  
DU VALENCIENNOIS





# Édito

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

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

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

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

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



# Sommaire

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

## Que trouver dans ce guide ?

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

# Pourquoi consommer local ?



**Je pense à ma santé et je suis un grand gourmet**

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

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



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



### 2 sur 3

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

(Source : Agreste\*, 2010)

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

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

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

### Un circuit court ?

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

### Un circuit de proximité ?

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

## J'agis pour le climat

**Je réduis le temps de transport des aliments et les émissions de gaz à effet de serre (GES) :** l'importation des fruits et légumes a un impact sur l'environnement significatif puisque ces aliments doivent être transportés rapidement (par avion, par camion, etc.) et dans des conditions permettant leur conservation (réfrigération, climatisation) et nécessitant donc d'importantes quantités d'énergie.

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

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



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

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

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

[www.pnr-scarpe-escout.fr](http://www.pnr-scarpe-escout.fr)



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

# Carte des Producteurs du Valenciennois



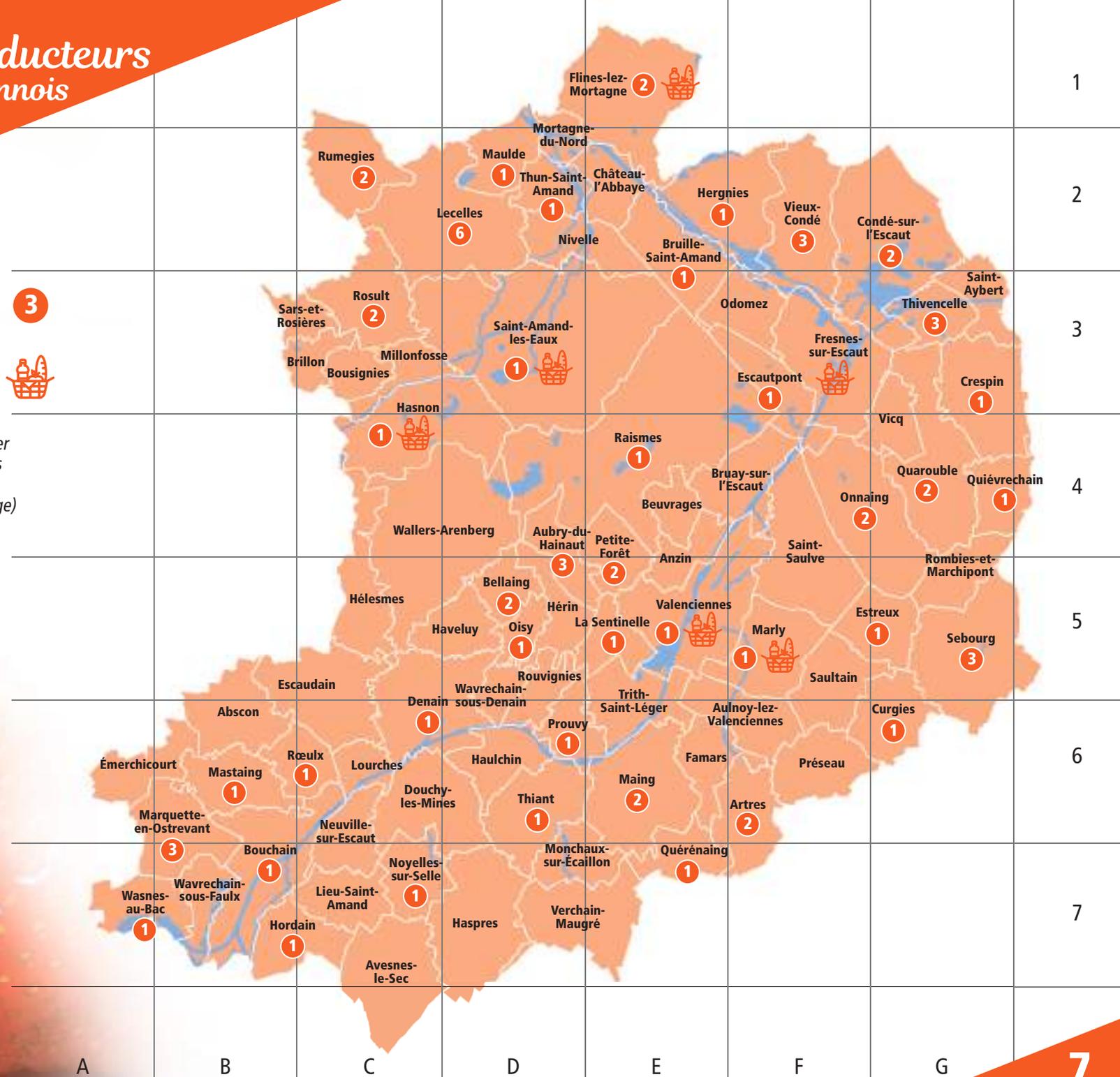
## Producteurs

Nombre de producteurs en vente directe dans la commune

## Paniers



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



# Répertoire simplifié des producteurs



## LÉGUMES

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

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



## FRUITS

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



## BŒUF, VEAU, LAPIN, ESCARGOT

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



## VOLAILLES, ŒUFS, PRODUITS LAITIERS

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

- D2 (p.28)
- **MARLY** - EURL LA FERME DE L'ÉGLISE - F5 (p.29)
- **MARQUETTE-EN-OSTREVANT** - VERGERS DE L'OSTREVANT - B6 (p.30)
- **MARQUETTE-EN-OSTREVANT** - EARL DU VERT-GALANT - B6 (p.30)
- **NOYELLES-SUR-SELLE** - EARL HENDRYCKS - C7 (p.33)
- **OISY** - SARL AU PANIER DE QUINTINE - D5 (p.34)
- **ONNAING** - GAEC DOYE - G4 (p.35)
- **PROUVY** - LA BONNE VOLAILLE - D6 (p.36)
- **QUÉRÉNAING** - LA FERME DES QUATRE CANTONS - E7 (p.38)
- **ROSULT** - FERME AVICOLE BAUDUIN - C3 (p.40)
- **SAINT-AMAND-LES-EAUX** - SARL M'BIO - D3 (p.42)
- **SEBOURG** - MARIE-LOUISE MONARD - G5 (p.43)
- **SEBOURG** - FERME DUPONT - G5 (p.45)
- **THIANT** - LA FERME DU BAILLON - D6 (p.45)
- **THIVENCELLE** - GAEC DE LA DODAINÉ - G3 (p.46)
- **THIVENCELLE** - NELLY DELATTRE - G3 (p.47)
- **THUN-SAINT-AMAND** - EARL DU MANOIR LE PANIER THUNOIS - D2 (p.48)
- **VIEUX-CONDÉ** - EARL MEERSSEMAN - F2 (p.49)
- **VIEUX-CONDÉ** - PIERRE-JEAN DELSAUX - F2 (p.50)
- **VIEUX-CONDÉ** - LA CAILLE DU NORD ET LES ESCARGOTS DE L'ESCAUT - F2 (p.50)



## BLÉ (FARINE), MIEL

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



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



## **Vente aux professionnels**

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



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

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



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



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



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



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

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

*\*\* Organisme Génétiquement Modifié*



# Artres (E6)

La ferme des Trois Muids



## Stéphanie LIONNE

1 rue de Famars  
59269 Artres

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

GPS : 50°17'50.9»N 3°31'57.1»E



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



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



# Aubry-du-Hainaut (D4)

Ferme du Grand Marais



## Yves MAILLARD

41 rue Pierre Brossolette  
59494 Aubry-du-Hainaut

03 27 29 35 41 / 06 64 14 79 61

GPS : 50°22'08.9»N 3°27'28.9»E

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



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



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



# Artres (E6)

EARL de l'Hôtel Dieu



## David HERLEMONT

2 rue de Maresches  
59269 Artres

03 27 26 80 83 / 06 13 23 55 29

david.herlemont@orange.fr

GPS : 50°18'00.8»N 3°32'44.6»E



**Produits :** pommes de terre



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



# Aubry-du-Hainaut (D4)



## Éric PETY

1901 rue du Bois  
59494 Aubry-du-Hainaut

06 81 05 63 54 / 06 48 82 20 28

eric.pety@wanadoo.fr

GPS : 50°23'08.9»N 3°26'39.6»E



**Produits :** viande de bœuf (9 kg minimum)



**À la ferme :** sur commande  
**Livraison à domicile**

# Aubry-du-Hainaut

(D4)

Ferme Philippin



## Gérard et Régine PHILIPPIN

2 rue Henri Maurice

59494 Aubry-du-Hainaut

03 27 46 83 79 / 06 15 61 98 73

earlphilippin@gmail.com

GPS : 50°22'13.8»N 3°28'12.1»E



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



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

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

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

# Bellaing (A5)

EARL de l'Aurore



## Xavier SOYEZ

42 rue Jean Jaurès

59135 Bellaing

06 64 69 89 42

GPS : 50°22'01.2»N 3°25'20.6»E



**Produits :** lait, fraises (mai / juin)



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

**Commerce :** Centre Leclerc Bellaing

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

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

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



## Recette



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

### DÉROULEMENT DE LA RECETTE :

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

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

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

### INGRÉDIENTS :

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

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

### Préparer les chips de céleri rave :

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

Égoutter les chips sur du papier absorbant.

### Préparer l'émulsion de betterave rouge acidulée :

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

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

balsamique et vérifier l'assaisonnement.

### Montage du mille-feuille :

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

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

### DRESSAGE :

Dresser le mille-feuille sur une assiette.

Décorer d'un trait d'émulsion de betterave rouge et de ciboulette.

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

### EXCELLENTE DÉGUSTATION !

**P. Boulay, chef de cuisine du Lycée**

## Bellaing (D5)

EURL Ferme Hubaut



Le + du producteur  
Location d'une salle



### Valérie HUBAUT

29 rue Henri Durre  
59135 Bellaing  
03 27 24 26 28

[fermehubaut@wanadoo.fr](mailto:fermehubaut@wanadoo.fr)  
[www.restaurant-traiteur-hubaut.fr](http://www.restaurant-traiteur-hubaut.fr)

GPS : 50°22'15.0»N 3°25'24.4»E



**Produits** : bœuf, volailles, lapins, porc et charcuterie



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

## Bruille-Saint-Amand (E2)

GAEC Ferme de Forest



### Alain et Nicolas BULION

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

[gaec-fermedeforest@orange.fr](mailto:gaec-fermedeforest@orange.fr)

GPS : 50°27'38.3»N 3°31'42.9»E



**Produits** : viande de race Limousine



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

## Bouchain (B7)



### Hervé et Anne-Sophie MAIRESSE

725 avenue Kennedy  
59111 Bouchain  
03 27 35 71 95 / 06 78 96 68 80

GPS : 50°17'23.4»N 3°18'25.9»E



**Produits** : œufs biologiques



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

## Condé-sur-l'Escaut (G2)

GAEC Delsaux Frères



### Louis et Jean-François DELSAUX

61 rue du Moulin  
59163 Condé-sur-l'Escaut  
03 27 40 36 38

GPS : 50°27'59.0»N 3°35'31.1»E



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



**À la ferme** : mercredi de 9h à 11h30

**Marché** : Saint-Amand-les-Eaux

**Magasin** : samedi à la Ferme de la Scarpe



# Condé-sur-l'Escaut (G2)

Le rucher des Acacias



## Bernard STOINSKI

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



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

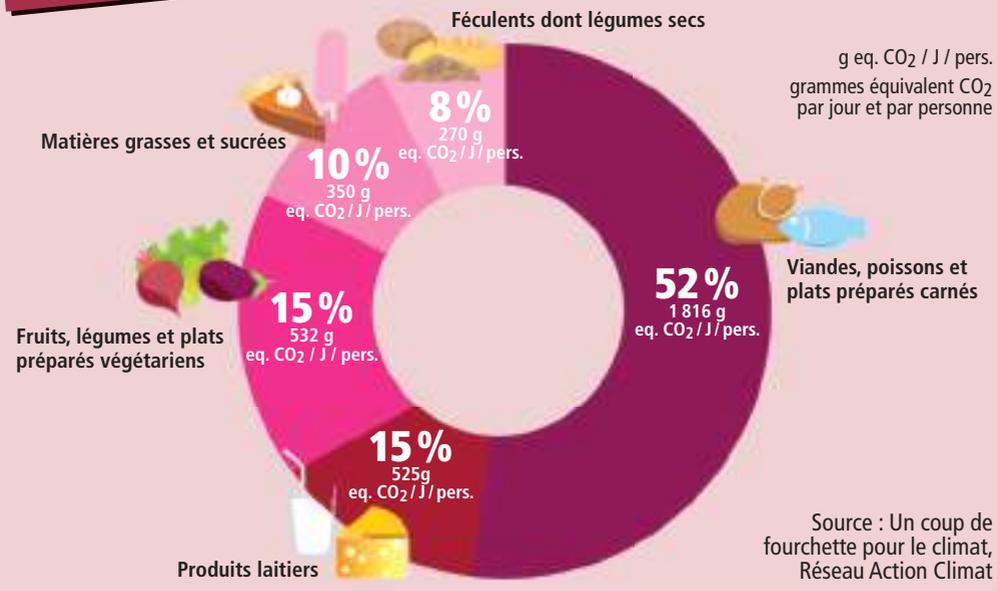


**À la ferme** : tous les jours sauf le dimanche

## Le saviez-vous ?

### Émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)

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



# Crespin (G3)



## Philippe DELFOSSE

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



**Produits** : légumes



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

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



# Curgies (G6)

EARL Desmedt



## Charles DESMEDT

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



**Produits** : pommes de terre et frites fraîches sous vide



**À la ferme** : tous les matins

**Tournée** : mardi, jeudi et samedi matin



## Denain (C6)

EARL du Hainaut



### Gabrielle BOONAERT

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

**Le + du producteur**  
Vente de paille



**Produits :** pommes de terre (plusieurs variétés)



**À la ferme :** lundi au samedi en journée

## Estreux (G5)



### François DESWEZ

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

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



**Produits :** beurre, crème



**À la ferme :** tous les jours sauf le dimanche



## Escoutpont (F3)

EARL de la ferme  
Mahieu



### Jean-Claude MAHIEU

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



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



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



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

## Flines-lez-Mortagne

(E1)

Ferme de la  
Boucaulde



### Franck DE SOUSA

107 route d'Hergnies  
59158 Flines-lez-Mortagne  
**06 23 18 13 68**  
[amaplaboucaulde.com](http://amaplaboucaulde.com)  
[amaplaboucaulde@aol.com](mailto:amaplaboucaulde@aol.com)  
GPS : 50°29'14.2»N 3°29'49.4»E



**Produits :** paniers de légumes BIO et paniers  
de produits laitiers

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



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

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



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

# Flines-lez-Mortagne

(E1)

EARL La maisonnette



## Marc MERLIN

73 rue Aristide Barbieux  
59158 Flines-lez-Mortagne

06 60 96 60 38

[marcmerlin@ymail.com](mailto:marcmerlin@ymail.com)

GPS : 50°31'02.1»N 3°28'22.7»E



**Produits :** escargots

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



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



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

## Recette

### Chausson aux courgettes

#### INGRÉDIENTS :

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

#### PRÉPARATION :

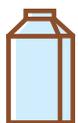
- Laver les courgettes et les couper en rondelles.
- Dans une poêle bien chaude, faire revenir l'oignon émincé puis ajouter les courgettes et la viande. Laisser mijoter quelques minutes.



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

# Hasnon (C4)

La ferme Hermant



## Denis HERMANT

65 rue Édouard Vaillant  
59178 Hasnon

03 27 26 18 50 / 06 31 72 99 01

[hermant.denis@neuf.fr](mailto:hermant.denis@neuf.fr)

GPS : 50°24'44.6»N 3°22'41.3»E



**Produits :** lait cru et beurre fermier



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



# Hergnies (E2)

Ferme Dumez



## Cécile de SAINT-GHISLAIN

42 rue Louis Hellin  
59199 Hergnies

03 27 40 00 43

[ceci.de-saint-ghislain@orange.fr](mailto:ceci.de-saint-ghislain@orange.fr)

GPS : 50°28'38.8»N 3°31'16.4»E



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

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



**Marché :** Anzin le vendredi matin

**Tournée :** Vieux-Condé le mercredi



## Le saviez-vous ?

### Non, la tomate ne pousse pas en hiver !

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

0,14 kg  
de gaz à effet de serre

1,45 kg  
de gaz à effet de serre

Serre non  
chauffée en saison

Serre chauffée  
hors saison

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

## La Sentinelle (E5)

Les ruchers du  
Valenciennois



**Jean-Jacques WUILLOT**

2 cité Ernest  
59174 La Sentinelle  
**03 27 29 24 74**

GPS : 50°21'14.4»N 3°28'43.0»E

**Le + du producteur**  
Ferme ouverte avec  
découverte des  
produits



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

**À la ferme** : mardi au samedi après-midi



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

## Hordain (B7)

Ferme de Bonne Enfance



**Jean-Pierre DOLAY**

17 rue des Écoles  
59111 Hordain

**03 27 35 81 08 / 06 67 17 75 95**

**scea.bonne.enfance@gmail.com**

GPS : 50°15'35.5»N 3°18'45.2»E



**Produits** : colis de viande



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

## Lecelles (D2)

Autour du Verger



**Benoît CARLIER**

1020 route de Tournai  
59226 Lecelles

**03 27 31 43 97 / 06 75 62 08 74**

**autourduverger@free.fr**

**autourduverger.com**

GPS : 50°27'57.3»N 3°25'35.7»E



**Produits** : fruits et légumes de saison BIO



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

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



# Lecelles (D2)

EARL des Vergers de Chorette



## Julien TRUBLIN

1947 rue de Chorette  
59226 Lecelles  
**06 27 85 26 37**

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

**Facebook : Les vergers de Chorette**

GPS : 50°29'14.8»N 3°24'02.1»E



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

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



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



# Lecelles (D2)



## Dorothee LARUELLE

6 rue Georges Legrand  
59226 Lecelles  
**03 27 30 02 75**

GPS : 50°29'19.7»N 3°23'16.4»E



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



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



# Lecelles (D2)



## Rémy DUCOULOMBIER

1821 route de Roubaix  
59226 Lecelles  
**06 80 50 24 09**

[remy.ducoulombier@gmail.com](mailto:remy.ducoulombier@gmail.com)

GPS : 50°28'15.2»N 3°23'34.8»E



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



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



**Le + du producteur**  
Bougies à la cire d'abeille



# Lecelles (D2)



## Jean-Pierre HOURDEAU

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

[jeanpierre.hourdeau@wanadoo.fr](mailto:jeanpierre.hourdeau@wanadoo.fr)

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

GPS : 50°28'04.9»N 3°24'03.5»E



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



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

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

# Lecelles (D2)

Aux délices de Grand-Mère



**Pierre RAVIART**

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



**Produits** : lait, yaourts, fromage blanc, beurre



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



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

# Maing (E6)

La Palette des Biochamps



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

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



**Produits** : légumes, fraises, farine de blé

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



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

**AMAP** : Le Quesnoy



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

# Maing (E6)

Vanpeperstraete Duquesne  
(EARL)



**Bruno VANPEPERSTRAETE**

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



**Produits** : pommes de terre



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



**Michel et Monique  
CHOMBART**

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



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



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

**Livraison** : commande par téléphone

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

# Marquette-en-Ostrevant

(B6)

Vergers de l'Ostrevant



## Philippe DEHORNE

1 rue du 8 mai 1945

59252 Marquette-en-Ostrevant

06 80 08 26 83

[philippe.dehorne@orange.fr](mailto:philippe.dehorne@orange.fr)

GPS : 50°17'13.3»N 3°15'48.1»E



**Produits** : pommes et jus de pomme



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

# Marquette-en-Ostrevant

(B6)

EARL du Vert-Galant



## S. ROQUET et Y. SÉMENT

1 bis rue François Mitterand

59252 Marquette-en-Ostrevant

03 27 25 32 16

GPS : 50°17'19.9»N 3°16'14.2»E



**Produits** : pommes de terre et œufs BIO



**Distributeur automatique** : route de Mastaing  
à la sortie du village



30

## Recette

### Purée de Butternut

#### INGRÉDIENTS :

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

#### PRÉPARATION :

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

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



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

# Marquette-en-Ostrevant

(B6)

C comme cochon



## Christine PAGNIEZ

La ferme du Marais

59252 Marquette-en-Ostrevant

03 27 35 73 37 / 06 08 42 07 25

[pagniezf@live.fr](mailto:pagniezf@live.fr)

GPS : 50°17'07.9»N 3°16'22.9»E



**Produits** : viande de porc, charcuterie



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

**Le + du producteur**  
Location de salle  
Nuit insolite en roulotte

31

## Le saviez-vous ?

### Date de Durabilité Minimale (DDM)

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

### Date Limite de Consommation (DLC)

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

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



## Maulde (D2)

Natha Miel



### Nathalie STÉFANSKI

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

**nathduss@hotmail.com**

**Facebook : Natha miel**

GPS : 50°29'03.3»N 3°25'15.5»E

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



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



**À la ferme :** lundi au vendredi après 18h

## Mastaing (B6)

SARL Fovez



### Jean-Pierre FOVEZ

30 rue Jean Jaurès  
59172 Mastaing  
**03 27 35 87 42 / 06 07 58 62 80**  
**carlier.fovez@orange.fr**  
GPS : 50°18'27.1»N 3°18'09.0»E



**Produits :** endives (septembre à avril)



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

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



## Noyelles-sur-Selle (C7)

EARL Hendrycks



### Simon et Marie-Josée HENDRYCKS

148 Grand'Rue  
59282 Noyelles-sur-Selle  
**03 27 43 96 93 / 06 15 46 92 01**  
**simon.hendrycks@wanadoo.fr**  
GPS : 50°17'03.9»N 3°23'14.9»E



**Produits :** yaourts, beurre, fromages



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

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



## Oisy (D5)

Au panier de Quintine



### Sabine BOUCHER

36 rue Martial Regnier  
59195 Oisy

06 33 52 33 01

[sabine.boucher0849@orange.fr](mailto:sabine.boucher0849@orange.fr)

GPS : 50°21'39.6»N 3°26'27.2»E



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



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

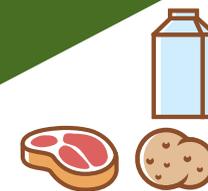
**Tournée :** mardi (Saint-Amand), mercredi (Hérin), jeudi (Marly), vendredi (Hasnon), samedi (La Sentinelle)

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



## Onnaing (G4)

GAEC Doye



### Bertand et Claude DOYE

9 rue de l'Industrie  
59264 Onnaing

06 63 42 38 16

[doyebertrand@hotmail.fr](mailto:doyebertrand@hotmail.fr)

GPS : 50°23'19.1»N 3°36'10.3»E



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



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

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



## Onnaing (G4)

EARL Dangreaux



### Gérard DANGREAUX

6 rue Alfred Brabant  
59264 Onnaing

03 27 35 25 24 / 06 61 81 26 37

[gerard.dangreaux@club-internet.fr](mailto:gerard.dangreaux@club-internet.fr)

GPS : 50°23'08.6»N 3°36'10.8»E



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



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



## Petite-Forêt (E4)

Ferme de Bonne Espérance



### Jean-Michel GUISGAND

527 rue Yves Leleu  
59494 Petite-Forêt

03 27 30 00 06 / 06 84 05 22 86

[guisgand.jean.michel@wanadoo.fr](mailto:guisgand.jean.michel@wanadoo.fr)

GPS : 50°22'31.9»N 3°29'03.6»E



**Produits :** légumes, fruits rouges



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



**La Ruche Qui Dit Oui :** Hasnon

**Drive des 4 saisons :** Valenciennes

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



# Petite-Forêt (E4)

Domaine du Paradis Vert



## Béatrice ZACZYK

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

GPS : 50°22'28.5»N 3°29'04.3»E



**Produits :** fraises



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

# Quarouble (G4)

La Ferme du Grand Porche



## Thierry ROGER

7 rue Roger Salengro  
59243 Quarouble  
**09 61 48 41 73**

**fermegrandporche@wanadoo.fr**

GPS : 50°23'06.7»N 3°37'31.2»E



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



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



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

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

**Magasin :** Ferme de la Scarpe le samedi

**La Ruche Qui Dit Oui :** Douai



# Prouvy (D6)

La bonne volaille



## Pierrette DUPONT

18 rue de Liège  
59121 Prouvy  
**03 27 36 56 10 / 06 36 67 65 24**

**pierrettechristiandupont@hotmail.fr**

GPS : 50°18'53.3»N 3°27'16.5»E



**Le + du producteur**  
Élevage en plein air



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



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

## Le saviez-vous ?

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

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

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



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

## Quarouble (G4)



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



**Produits :** pommes de terre



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



### Martine DERVAUX

18 rue Gambetta  
59243 Quarouble  
**03 27 36 15 38**

GPS : 50°23'16.4»N 3°37'29.6»E

## Quiévrechain (G4)

Delvallée



### Jacques DELVALLÉE

502 rue du Quesnoy  
59920 Quiévrechain  
**03 27 40 50 63**

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

GPS : 50°22'49.8»N 3°39'28.8»E



**Produits :** légumes, fraises



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

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



## Quérénaing (E7)

La Ferme des Quatre Cantons



### Sylvie GILLES

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

[s.gilles777@laposte.net](mailto:s.gilles777@laposte.net)

GPS : 50°17'00.1»N 3°30'33.5»E



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

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

**Marché :** Famars



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

38

## Raismes (E4)

La Ferme du Major



### La Ferme du Major

152 rue Jean Jaurès  
59590 Raismes

**03 27 28 83 83**

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

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

GPS : 50°23'38.8»N 3°28'18.4»E



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



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

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



**Le + du producteur**  
Accueil pédagogique  
Goûter à la ferme

39



# Rœulx (C6)

La Grange aux pommes



## Isabelle DUPUIS CONSILLE

103 rue Jean Jaurès  
59172 Rœulx

03 27 24 00 72

lagrangeauxpommes@free.fr  
www.lagrangeauxpommes.fr

GPS : 50°18'37.3»N 3°20'12.9»E



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



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

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



## Maud LANCKRIET

344 rue du Fayt  
59230 Rosult

03 27 27 91 93

ferme.avicole.bauduin@wanadoo.fr

www.f-a-b.fr

GPS : 50°27'32.7»N 3°21'58.4»E



**Produits** : volailles



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

40



# Rosult (C3)

Ferme Vandesompele



## Jean-Paul VANDESOMPELE

358 rue des Rosiers  
59230 Rosult

03 27 27 96 32 / 06 60 32 36 32

jp.vandesompele@wanadoo.fr

GPS : 50°26'53.2»N 3°21'23.7»E



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



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



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

# Rumegies (C2)

EARL de la Couturelle



## Matthieu LUBRET

767 rue Prière  
59226 Rumegies

03 27 26 71 56

mlubret@yahoo.fr

GPS : 50°29'56.5»N 3°21'47.4»E



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



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



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

41

# Rumegies (C2)

EARL DAUCHY



## Simon DAUCHY

1183 rue Morimetz  
59226 Rumegies  
06 71 80 85 99

[simon\\_dauchy@hotmail.com](mailto:simon_dauchy@hotmail.com)

GPS : 50°28'55.9»N 3°20'35.6»E



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



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

# Saint-Amand-les-Eaux

(D3)

SARL M'BIO



## Noémie WERBLINSKI

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

[mbio59@orange.fr](mailto:mbio59@orange.fr)

[www.epicerie-mbio.fr](http://www.epicerie-mbio.fr)

GPS : 50°26'47.6»N 3°25'26.8»E



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



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

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

42

## Le saviez-vous ?

### GASPILLAGE ET DÉCHETS

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

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

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



# Saint-Amand-les-Eaux

(D3)

SARL M'BIO



## Noémie WERBLINSKI

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

[mbio59@orange.fr](mailto:mbio59@orange.fr)

[www.epicerie-mbio.fr](http://www.epicerie-mbio.fr)

GPS : 50°26'47.6»N 3°25'26.8»E



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



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

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

42

# Sebourg (G5)



## Marie-Louise MONARD

10 rue du Triez  
59990 Sebourg

03 27 26 53 74

GPS : 50°20'18.7»N 3°39'07.0»E



**Produits :** œufs, poulets, poules, canards



**À la ferme :** vente directe

**Marché :** Valenciennes le mercredi matin

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

43

# Sebourg (G5)

Moulin de Sebourg



## Père et Fils MORAGE

49 rue du Moulin  
59990 Sebourg  
**03 27 26 53 32**

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

GPS : 50°20'23.6»N 3°38'57.5»E



**Produits :** farine de blé



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



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

# Sebourg (G5)

Ferme Dupont



## Thierry DUPONT

8 rue du Quesnoy  
59990 Sebourg

**03 27 27 32 56 / 06 32 75 44 54**  
[elevagedesgarennnes@wanadoo.fr](mailto:elevagedesgarennnes@wanadoo.fr)

GPS : 50°21'49.1»N 3°38'50.1»E



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



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

**Marché :** Condé-sur-l'Escaut



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

JE SERAIS VERTE DE FINIR  
À LA POUBELLE.

**Le saviez-vous ?**



[casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)

# Thiant (D6)

La ferme du Baillon



## Dimitri et Caroline TABARY

34 rue Roger Salengro  
59224 Thiant

**06 81 10 25 61 / 06 86 14 79 31**

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

[www.laferme.dubaillon.com](http://www.laferme.dubaillon.com)

**Facebook : La ferme du Baillon**

GPS : 50°18'15.3»N 3°27'16.6»E



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



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

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

# Thivencelle (G3)

GAEC de la Dodaine



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

122 rue de Saint-Aybert  
59163 Thivencelle

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

**dubrulle\_yann@hotmail.fr  
thivencelle.i-dubrulle@orange.fr**

GPS : 50°26'37.0»N 3°38'35.1»E



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



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

# Thivencelle (G3)



**Vincent ROUSSEL**

24 rue de Saint-Aybert  
59163 Thivencelle

**03 27 34 26 22 / 06 16 13 13 76**

GPS : 50°26'27.1»N 3°38'09.2»E



**Produits :** potimarrons, farine de blé et d'épeautre

**À la ferme :** sur commande



**Magasin :** Ferme de la Scarpe



# Thivencelle (G3)



**Nelly DELATTRE**

427 rue des Déportés  
59163 Thivencelle

**03 27 26 25 77**

GPS : 50°26'37.0»N 3°38'35.1»E

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



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



**À la ferme :** tous les matins

**Marchés :** Valenciennes le 1<sup>er</sup> dimanche du mois  
et marchés de l'Association « Les Producteurs de  
Scarpe-Escaut »



## Recette

### Rôties aux deux fromages

#### INGRÉDIENTS (pour 4 personnes) :

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

#### PRÉPARATION :

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

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



**Proposée par**  
**Nelly Delattre, productrice à Thivencelle**

# Thun-Saint-Armand

(D2) Le panier Thunois



## Didier et Sylvie FROMONT

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

**lepanierthunois@laposte.net**

GPS : 50°29'19.0»N 3°27'16.8»E



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



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

**Marchés** : Millonfosse, Valenciennes, Hornaing, Rieulay

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



## Recette

### Courges Jackbelittle farcies aux côtes de bette-ail-champignons

#### INGRÉDIENTS :

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

#### PRÉPARATION :

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

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

**Vous pouvez servir et déguster !**



**Proposée par Vincent Croës, producteur à Valenciennes**

# Valenciennes (E5)

L'Amarante



## Vincent CROËS

36 rue du Vieil Escout  
59300 Valenciennes

**06 07 04 75 24**

**vincent.croes@wanadoo.fr**

GPS : 50°22'20.4»N 3°32'22.1»E



**Produits** : légumes

**Marché** : Marly le dimanche matin



**AMAP** : Fresnes - Pays de Condé

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



# Vieux-Condé (F2)

EARL Meersseman

## Tanguy MEERSSEMAN

573 chemin d'en Haut  
59690 Vieux-Condé

**03 27 28 78 16 / 06 07 14 84 38**

**tanguy.meersseman@orange.fr**

GPS : 50°28'31.7»N 3°33'37.0»E



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



**Vente en tournée**

## Vieux-Condé (F2)



### Pierre-Jean DELSAUX

1003 rue Édouard Vaillant  
59690 Vieux-Condé

03 27 25 30 61

[isabelle.delsaux@free.fr](mailto:isabelle.delsaux@free.fr)

[pierrejean.delsaux@sfr.fr](mailto:pierrejean.delsaux@sfr.fr)

GPS : 50°28'12.3»N 3°33'35.9»E



**Produits** : légumes, œufs, poulets prêts à cuire



**À la ferme** : vendredi  
Sur commande pour les autres jours



## Vieux-Condé (F2)

La Caille du Nord et les  
Escargots de l'Escaut



### Nadine et Christian HERBAUT

123 rue Sadi Carnot  
59690 Vieux-Condé

06 76 02 45 95 / 06 80 20 87 06

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

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

GPS : 50°27'43.0»N 3°33'53.6»E



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



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



50

## Wasnes-au-Bac (A7)

La ferme du Grand Clair



### Philippe DESSERTY

22 route de Marquette  
59252 Wasnes-au-Bac

03 27 25 36 34 / 06 09 95 73 89

[lafermedugrandclair@orange.fr](mailto:lafermedugrandclair@orange.fr)

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

GPS : 50°16'41.9»N 3°15'38.4»E

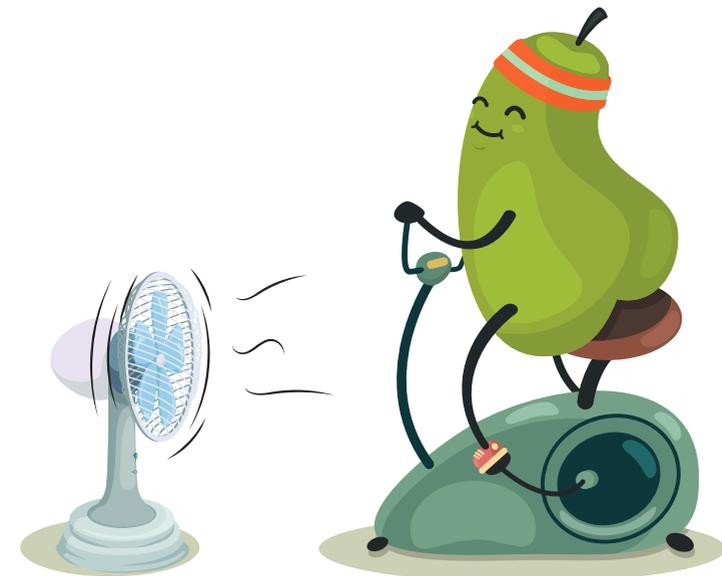


**Produits** : viande de bœuf et de veau, miel (printemps / été)



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

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



51

# Facilitez vos achats avec les paniers



## AMAP : Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

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

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

### Pourquoi souscrire à une AMAP ?

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

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



Plus d'informations sur [www.reseau-amap.org](http://www.reseau-amap.org)

### \*Le saviez-vous ?

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

## Bénéficiez chaque semaine de produits de saison

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

# Facilitez vos achats avec les paniers



## La Ruche Qui Dit Oui

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

À commander sur [www.laruchequiditoui.fr](http://www.laruchequiditoui.fr)

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

LA RUCHE  QUI DIT OUI !

## Le Drive des 4 Saisons

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

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

**Catherine DESPLANCKE**

68 rue de la Citadelle  
Valenciennes

03 27 26 98 21

[www.ledrivedes4saisons.fr](http://www.ledrivedes4saisons.fr)



## Faites vous livrer à domicile !

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

Vous pouvez commander :

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



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



# Les marchés locaux



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

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

Les dates des marchés sont consultables sur le site : [www.marche-ferme-scarpe-escout.fr](http://www.marche-ferme-scarpe-escout.fr)

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

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

# Les marchés locaux

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



Halle de Château-l'Abbaye



Halle de Wasnes-au-Bac

## Quelques clichés des marchés du territoire



Marché du terroir à Curgies



Marché des producteurs de Scarpe-Escaut

# L'agriculture biologique, c'est...



## ...des aliments bons pour la santé

Sans pesticides, on peut manger la peau sans risque !

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

## ...protéger l'environnement

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

## ...respecter le bien-être animal

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

## ...un label bio certifié

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



## Le saviez-vous ?

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

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

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



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

**A PRO BIO**  
Cultivons notre avenir

Source : Guide des biosceptiques Corabio



# Calendrier de saison du Valenciennois



## Janvier

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

## Février

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

## Mars

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

## Avril

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

## Mai

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

## Juin

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

## Juillet

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

## Août

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

## Septembre

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

## Octobre

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

## Novembre

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

## Décembre

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



Découvrez des astuces de conservation sur la page suivante !





# Contacts



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

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



2 place de l'Hôpital Général  
CS 60227  
59300 Valenciennes

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



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

