

13. QUESNOY-SUR-DEÛLE

À 13 km de Lille, Roubaix, Tourcoing, Armentières

Mohair du Val de Deûle

Christine DELECLUSE

21 rue de Comines

59890 QUESNOY-SUR-DEÛLE

03 20 39 88 32

christine.delecluse@orange.fr

www.mohair-du-val-de-deule.fr

📍 Mohair du Val de Deûle

Élevage de chèvres angoras. Anniversaires à la ferme. Printemps à la ferme.

Visite libre de l'élevage

vente de laine mohair en pelotes ou articles confectionnés et savons au lait de chèvres ; atelier créatif (5€/enfant) ; concours de dessin sur le thème « Dessine une chèvre » (3 catégories : moins de 6 ans / 6-9 ans / plus de 10 ans) nombreux lots.

Entrée gratuite sans rendez-vous. Dimanche 30 mars de 10h à 18h.

Visites guidées de la chèvrerie

Jeudi 10 avril (14h) et mercredi 16 avril (10h).

Sur inscription (6€/adulte et 4€/enfant).

Journées Nationales de l'Agriculture

Visite libre de l'élevage et ouverture de la boutique.

Entrée gratuite, sans rendez-vous.

Les 7 et 8 juin de 10h à 13h.

14. SANGATTE

À 8 km de Calais

Les serres de Sangatte

Emmanuelle HONVAULT

Digue Camin – 62231 SANGATTE

03 21 82 55 09

lessesresdesangatte@gmail.com

www.lessesresdesangatte.kingshop.com

📍 Les Serres de Sangatte

Fleurs pour jardinières et jardins.

Plants potagers. Plantes aromatiques.

Atelier « fleurissons vos jardinières »

Venez avec vos jardinières, nous vous aiderons à les garnir comme un pro !

Du lundi au samedi (de 10h à 12h et de 14h à 18h30) et le dimanche (de 10h à 12h et de 14h à 17h) pendant la saison du printemps.

15. SURQUES

À 30 km de Calais, Boulogne sur Mer et St-Omer

La ferme du Paillard

Amélie CAZIN

351 route de Rebergues - 62850 SURQUES

03 21 32 30 24

lafermedupaillard@gmail.com

📍 La Ferme du Paillard

Vente directe de porc, lapin, volailles et viande rouge de race Limousine.

Festi Ferme

Festival de musique à la ferme, visite de l'exploitation, restauration le midi et soir.

Dimanche 8 juin à partir de 10h.

Chasse aux trésors

Chasse aux trésors avec des énigmes à travers toute la ferme

Samedi 12 avril de 10h à 12h ou de 14h à 16h. Sur réservation (6€).

16. TILLOY-LEZ-MARCHIENNES

À 13 km de Lille, 24 km de Valenciennes et Douai,

10 km Saint-Amand-les-Eaux et 16 km d'Orchies

Ferme Bauduin

Sébastien BAUDUIN

320 rue Alban Merly

59870 TILLOY-LEZ-MARCHIENNES

06 61 28 95 49 - fermebauduin@orange.fr

www.fermebauduin.com

📍 Ferme Bauduin

En agriculture biologique avec élevage de vaches laitières et vaches allaitantes. Vente directe de caissette de viande de bœuf et de porc, chaque mois sur réservation.

Anniversaires à la ferme.

Portes ouvertes et repas à la ferme

Visite guidée de la ferme avec découverte de la traite robotisée / Animations pour les enfants ; Exposition de matériels anciens ;

Entrée gratuite sans rendez-vous. Dimanche 30 mars de 10h à 18h.

Repas le dimanche midi avec les produits de la ferme et producteurs locaux (à réserver via un lien, voir page facebook de la ferme). Le samedi, initiation aux premiers secours. Le dimanche, marché des producteurs de 9h à 13h.

Samedi 26 avril de 14h à 18h.

Dimanche 27 avril de 9h à 18h.

17. WATTIGNIES-LA-VICTOIRE

À 12 km de Maubeuge

Ferme pédagogique Blampain

Marick et Damien BLAMPAIN

Lieu-dit Bois de Glarges

59680 WATTIGNIES-LA-VICTOIRE

06 71 13 86 63

fermeblampain@hotmail.com

fermepedagogiqueblampain.wordpress.com

📍 fermepedagogiqueblampain

Élevage de vaches laitières et petits animaux de la ferme. Visites.

Anniversaires à la ferme.

Visites thématiques

9 avril de 10h à 12h : découverte des animaux et atelier bombes à graines

11 avril de 10h à 12h : découverte des animaux et atelier chevaux

15 avril de 10h à 12h : découverte des animaux et atelier empreintes (conseillé pour les plus petits)

16 avril de 10h à 12h : découverte des animaux et atelier chevaux

17 avril de 10h à 12h : découverte des animaux et atelier bombes à graines

18 avril de 10h à 12h : découverte de l'élevage laitier et atelier beurre (conseillé à partir de 6 ans)

5€/pers. payant pour tous.

Sur réservation.

20. GREMEVILLERS

À 15 km de Beauvais

Ferme de la Chapelle Saint-Jean

Anselme BEAUDOIN

2 rue Alexis Maillet - 60380 GREMEVILLERS

03 44 82 41 47

bureau@fromagespicards.fr

www.fromagespicards.fr

📍 Fromagerie Fermière de la Chapelle Saint Jean

📍 Gaec de la Chapelle Saint Jean

Exploitation laitière familiale. Avec un troupeau d'une centaine de vaches, Nous produisons du fromage depuis 30 ans au lait de vache cru : tomme au foin, bray picards, rollot...

Randonnée nature et fromages

Randonnée nature et fromages : pourquoi pas une petite randonnée entre patrimoine naturel, architectural et gustatif de notre canton ? nous proposons une petite randonnée de 8 km entre bois, villages et bocage, avec une petite pause pique-nique au milieu. Sur la fin, nous concluons avec la visite gratuite de notre fromagerie accompagnée d'une dégustation de nos délicieux fromages fermiers.

12 avril 2025 à 10h. Tarif : gratuit.

Sur réservation sur www.fromagespicards.com à partir du 1^{er} mars.

21. LE PLESSIER-SUR-BULLES

À 25 km de Beauvais, 10 km de Saint Just en Chaussée, 15 km de Clermont

Earl la Barb'Iquette

Véronique & Sébastien BARBIER

Chemin de Coiseaux

60130 LE PLESSIER-SUR-BULLES

07 70 84 12 47 - 06 88 18 65 08

labarbiqutte60@gmail.com

06 82 51 55 23

lesjardinshermitage@gmail.com

📍 Les Jardins de l'Hermitage Autréches 60

Ferme maraîchère bio depuis 2020. Je propose des paniers de légumes AMAP chaque semaine. Formatrice en horticulture, j'anime des ateliers pédagogiques à destination des familles, des enfants, des adultes à la ferme et en dehors (écoles, crèches...)

Jardinez avec Edwige

Initiation en famille au repiquage de printemps : Apprenez à repiquer vos plants printaniers de légumes.

1) Tour de ferme

2) Pratique du repiquage, les différents types de légumes, chacun repart avec sa réalisation

3) Vente de légumes

Samedis 17 mai et 14 juin de 14h30 à 15h30. Sur réservation uniquement.

Tarif : 15€ /personne - 10€ /enfant.

19. BAILLEUL-SUR-THERAIN

À 12 km de Beauvais

Vergers potager de Bailleul

Marc VANDROMME

20 rue de Beauvais

60930 BAILLEUL-SUR-THERAIN

06 50 91 50 18

verger.de.bailleul@gmail.com

📍 Vergers de Bailleul

📍 Vergers potager de Bailleul

Petite exploitation familiale, producteurs de fruits depuis 2013 et de légumes depuis 2017 : fraises, asperges, pommes, tomates...

Portes ouvertes de l'exploitation

L'exploitation vous ouvre ses portes ; venez visiter nos serres et découvrir nos bonnes pratiques. Repas possible sur place.

Le 7 juin 2025 de 9h à 17h30.

20. GREMEVILLERS

À 15 km de Beauvais

Ferme de la Chapelle Saint-Jean

Anselme BEAUDOIN

2 rue Alexis Maillet - 60380 GREMEVILLERS

03 44 82 41 47

bureau@fromagespicards.fr

www.fromagespicards.fr

📍 Fromagerie Fermière de la Chapelle Saint Jean

📍 Gaec de la Chapelle Saint Jean

Exploitation laitière familiale. Avec un troupeau d'une centaine de vaches, Nous produisons du fromage depuis 30 ans au lait de vache cru : tomme au foin, bray picards, rollot...

Randonnée nature et fromages

Randonnée nature et fromages : pourquoi pas une petite randonnée entre patrimoine naturel, architectural et gustatif de notre canton ? nous proposons une petite randonnée de 8 km entre bois, villages et bocage, avec une petite pause pique-nique au milieu. Sur la fin, nous concluons avec la visite gratuite de notre fromagerie accompagnée d'une dégustation de nos délicieux fromages fermiers.

12 avril 2025 à 10h. Tarif : gratuit.

Sur réservation sur www.fromagespicards.com à partir du 1^{er} mars.

22. RAVENEL

À 5 km de St-Just en Chaussée,

À 30 km de Compiègne et Beauvais

Gaël de Picardie

LEROY Valérie

15, bis rue du 8 mai 1945 - 60130 RAVENEL

06 66 66 87 00 - gojidepicardie@gmail.com

📍 gojidepicardie

Visites gourmandes de la plantation

Promenade d'1 h dans la parcelle afin de découvrir les plantes qui y sont cultivées et déguster les produits du moment : des baies et des fleurs comestibles ou encore des plantes aromatiques.

Parking sur place. Groupe possible jusqu'à 25 pers. Prévoir des chaussures pour la campagne, adaptées à la météo.

De début juin à fin septembre.

5 €/ pers Gratuit (- 6 ans). Sur RDV en appelant du lundi au samedi de 10 h à 18 h.

23. REUIL-SUR-BRECHE

À 16 km de Beauvais, 15 km de Breteuil, 17 km de Saint-Just-en-Chaussée

La ferme des p'tites planches

Thomas BONNAY

28, rue de l'église

60480 REUIL-SUR-BRECHE

06 65 02 46 83

lafermedesptitesplanches@gmail.com

📍 La Ferme des P'tites Planches

La Ferme des P'tites Planches est une micro-ferme maraîchère diversifiée située à REUIL-SUR-BRECHE au nord de Beauvais dans l'Oise. La ferme concentre sa production certifiée Agriculture Biologique sur une petite surface à échelle humaine sur un total de 1,65 ha. Vente directe de légumes de saison et petits fruits.

Découverte de la culture de la tomate

Viens découvrir la culture de la tomate à la ferme des p'tites planches :

Visite guidée des jardins et découverte de la culture de tomate (Plantation, taille, conseil).

Venez découvrir comment bien tailler les tomates en le faisant vous-même.

Les enfants pourront aussi découvrir les animaux présents sur la ferme (lapins et poules).

La visite se terminera par un moment convivial autour d'un goûter fermier.

Le 22 juin 2024, 1^{er} départ à 14h puis à 16h.

Sur réservation : par téléphone.

Tarif : 3€/adulte, 2€/enfant, gratuit pour les moins de 3 ans.

24. WACQUEMOULIN

À 25 km de Clermont et de Compiègne,

À 16 km de Saint-Just-en-Chaussée et Arras

La Ferme Épicerie d'Heygère

Pascal & Lucie d'Heygère

3, rue verte - 60420 WACQUEMOULIN

06 71 67 96 36

earl.dheygere@gmail.com

📍 La Ferme Épicerie

Pascal cultive cinq variétés de lentilles, des céréales (farines), des oléagineux (huile de cameline, huile de tournesol) et des pommes de terre. Lucie s'occupe de la vente en circuit court des produits de la ferme ainsi que de l'atelier de fabrication de confitures artisanales. Ensemble, ils ont à cœur de développer l'agroécologie sur leurs parcelles en agriculture biologique.

Randonnée Nature & Dégustation

Accompagné de Pascal, agriculteur, et Lucie, ingénieure paysagiste, découvrez autrement les paysages qui entourent notre ferme ! Entre contes et anecdotes sur notre ferme, venez passer un moment convivial !

La randonnée sera suivie d'une dégustation gourmande des produits bio de la ferme (fondants choco-lentilles, crêpes et autres gourmandises).

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la ferme afin de valider la réservation.

Tarif : 6 euros/adulte ; 4 euros/enfant entre 6 et 12 ans ; gratuit pour les moins de 6 ans

Infos pratiques : Nombre de place limité. Prévoir une tenue et des chaussures adaptées à la météo (gourde, crème solaire si besoin). Parcours d'environ 5 kms. Possibilité d'acheter des produits de la ferme après la balade.

Le samedi 21 juin de 14h à 18h

Sur réservation par mail ou téléphone ; règlement à renvoyer à l'adresse de la



ENVIE DE DÉCOUVRIR LE BON GOÛT ET LES PLAISIRS SIMPLES DE LA VIE À LA FERME ?

Nous sommes **plus de 8 000 agriculteurs** Bienvenue à la ferme en France et **plus de 230** en Hauts-de-France, prêts à vous accueillir.

Nous serons ravis de vous faire vivre des expériences inoubliables à la ferme.

Car derrière chacun de nos produits et de nos prestations d'accueil, un agriculteur engagé a plaisir à partager son savoir-faire et à vous faire découvrir les coulisses de sa ferme.

Nous vous accueillons sur nos exploitations lors d'un rendez-vous ou d'une porte ouverte.

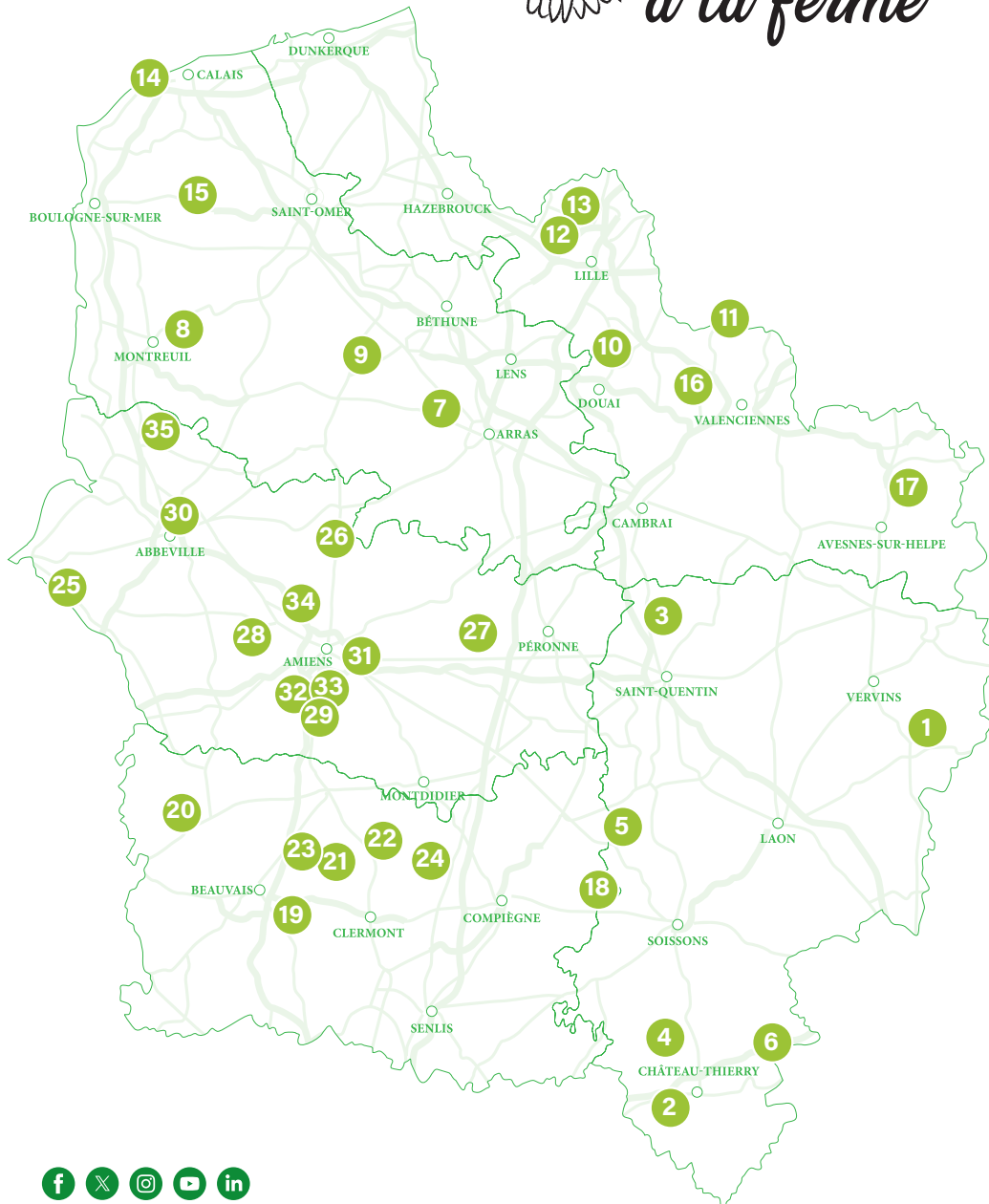
Ici, vous êtes les bienvenus



www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance

[f](#) [Bienvenuea lafermeHautsdeFrance](#)

PRINTEMPS à la ferme



www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance

[f](#) [Bienvenuea lafermeHautsdeFrance](#)

CE JOUR LÀ, JE ME RENDS ...

	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
S 1		M 1	J 1 25	D 1
D 2		M 2 9	V 2	L 2 22
L 3		J 3	S 3	M 3 22
M 4		V 4	D 4	M 4 22
M 5		S 5 8 - 9	L 5	J 5 22
J 6		D 6	M 6	V 6 22
V 7		L 7	M 7	S 7 6 - 13 - 19 - 22 27 - 30
S 8		M 8 7 - 8 - 30	J 8 3 - 27 - 30	D 8 5 - 6 - 13 - 15
D 9		M 9 8 - 9 - 17	V 9	L 9 22 - 30
L 10		J 10 13	S 10	M 10 22
M 11		V 11 11 - 17	D 11	M 11 22
M 12		S 12 2 - 9 - 15 - 20	L 12	J 12 22
J 13		D 13	M 13	V 13 22
V 14		L 14	M 14	S 14 18 - 22 - 33
S 15		M 15 8 - 17 - 30 - 31	J 15	D 15
D 16		M 16 8 - 9 - 13 17 - 31	V 16	L 16 22
L 17		J 17 17 - 31	S 17 12 - 18 - 29 - 32	M 17 22
M 18		V 18 17 - 31	D 18 28 - 32	M 18 22
M 19		S 19 9 - 31	L 19	J 19 22
J 20		D 20	M 20	V 20 22
V 21		L 21 21	M 21	S 21 22 - 24
S 22		M 22 30	J-22	D 22 23
D 23		M 23 9	V 23	L 23
L 24		J 24	S 24 11 - 27 - 31	M 24
M 25		V 25	D 25 11	M 25
M 26		S 26 9 - 10 - 16 26 - 34	L 26	J 26
J 27		D 27 1 - 10 - 16 26 - 34 - 35	M-27	V 27
V 28		L 28	M 28	S 28
S 29		M 29	J 29 30	D 29
D 30	13	M 30 9	V 30	L 30
L 31			S 31 4	

14 : Tous les jours du 29 mars au 22 juin

AISNE

1. DOLIGNON

À 30 km d'Hirson et 50 km de Laon

Le Fromentin
LECLERCQ Arnaud, Christine et Alexis
8 rue Principale - 02360 DOLIGNON
06 86 15 12 23

lefromentin.ventedirecte@gmail.com

[f](#) **Le Fromentin** - Vente directe de viande

bovine et porcine

Éleveurs de vaches de race Charolaises et de cochons élevés sur paille.

Printemps en fête

Marché de producteurs et artisans locaux avec des animations tout au long de la journée.

Dimanche 27 avril 2025 de 10h à 18h.

Tarifs : Entrée gratuite.

Sans réservation.

2. ESSÔMES-SUR-MARNE

À 3 km de Château-Thierry

Champagne Michel Michaux
Mathilde Michaux
6 rue Ferrée - 02400 ESSÔMES-SUR-MARNE
06 35 28 48 50

contact@champagne-michaux.fr

[f](#) **Champagne Michel Michaux**

Nous cultivons nos vignes depuis maintenant plusieurs générations, sur les coteaux ensoleillés des communes d'Essômes sur Marne, Chézy sur Marne et Brasles. Nos Champagnes sont issus des 3 cépages champenois traditionnels, le Pinot Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay à partir de raisins soigneusement sélectionnés.

Balade Sensorielle pour Amateurs de Nature

Plongez dans la biodiversité de notre domaine lors d'une balade sensorielle. Découvrez notre engagement envers la nature, observez la flore et la faune locales, le tout suivi d'une dégustation en plein air.

Samedi 12 avril. Sur réservation.

3. ESTRÉES

À 12 km de St-Quentin

La ferme avicole du Vermandois
Olivier FLOQUET

7 chaussée Brunehaut - 02420 ESTRÉES
07 81 85 41 79 - floquet.olivier@orange.fr

Volailles, porcs, agneaux, lapins, charcuteries diverses, veau et bœuf au détail ou en caissette. Ferme auberge : restaurant au cœur de l'exploitation, dans une étable entièrement rénovée (produits du terroir et spécialités régionales issus des productions de la ferme). Location de salle.

Portes ouvertes

Cochon à la broche et visite de l'élevage. Manège maquillage pour les enfants, animateur avec karaoké et spectacle

Jeudi 8 mai de 11h à 18h.

Tarifs : Entrée libre - repas sur réservation.

Sur réservation.



4. LATILLY

À 20 km de Soissons et Château-Thierry

Ferme de Ressons

LORGET Aurore et Stéphane

4 lieu-dit Ressons - 02210 LATILLY

06 88 95 71 10

stephane.lorget@gmail.com

www.fermederessons.fr

[f](#) **La Charolaise de Ressons et ses Cochons**

Vente directe de viande à la ferme (bœuf, porc, veau) + Anniversaire à la ferme de 4 à 10 ans.

Portes Ouvertes

Marché de producteurs locaux et artisans + visite de la ferme + apéro/concert Samedi 31 mai, marché de 13h à 19h et apéro/concert à partir de 20h.

Tarifs : Concert gratuit et Plancher apéro 20 €. Sur réservation.

5. QUIERZY

À 10 km de Chauny et 10 km de Noyon

Ferme de la Paturrelle

Carine, Olivier et Rémi Timmerman

51 rue Henri Berthe - 02300 QUIERZY

07 78 21 50 32

ferme.la.paturrelle@wanadoo.fr

[f](#) **Ferme la Paturrelle**

Élevage laitier avec transformation fromagère et vente directe

Portes ouvertes

10h et 16h30 buvée des veaux - 16h30 aller chercher les vaches en pâture suivi de la traite ; Toute la journée échanges avec l'éleveur sur l'alimentation et soins aux animaux, petites fabrications de fromage, marché artisanal toute la journée et possibilité de prendre son pique-nique

Dimanche 8 juin de 10h à 18h.

Tarifs : gratuit pour la visite et possibilité d'acheter des produits sur place.

Sans réservation.

6. RONCHÈRES

À 10 km de Château-Thierry

Ferme des Caprices de Sidonie

CALIS Hélène et Thibault

11 rue des Caches - 02130 RONCHÈRES

06 31 61 71 49 / 06 75 32 91 69

lafermedescapricesdesidonie@gmail.com

www.lafermedescapricesdesidonie.com

[f](#) **La Ferme des Caprices de Sidonie**

Vente produits fermiers Reims : viande de bœuf / myocastor. Cultivateur et éleveur de vaches de race Salers. Vente directe de colis de bœuf et de veau, plats cuisinés.

Production de pâtes avec le blé de la ferme. Élevage de Myocastors : vente de plats cuisinés, terrines, artisanat : savons, souvenirs... Vente directe de bœuf, veau et agneaux 100% élevés à l'herbe. Productions labellisées Agriculture Biologique depuis 1990.

Marché de producteurs et artisans locaux

Nombreuses animations sur place. Restauration prévue.

Samedi 7 et dimanche 8 juin de 10h à 18h

Tarifs : Entrée libre.

Réservation pour la restauration sur le site internet de l'exploitation.

NORD-PAS DE CALAIS

7. ACQ

À 10 km d'Arras

L'apicultrice de l'Artois

Laure CHARPENTIER

12 rue de la liberté - 62144 ACQ

06 08 94 02 72

laurecharpe@hotmail.com

www.apicultrice-artois.fr

[f](#) **L'apicultrice de l'Artois**

[e](#) **apicultrice.de.lartois**

Apicultrice dans les Hauts-de-France : production de miel, pollen, confiseries et pâtisseries au miel...

Découverte de l'apiculture (Atelier enfant)

Découverte de la vie des abeilles et de la reine ; Visite de la miellerie ; Dégustation des produits de la ruche ; Fabrication d'une bougie en cire ; Atelier ludique

Mardi 8 avril de 10h30 à 12h.

Sur réservation. 20€/enfant.

8. AIX-EN-ISSART

À 10 km de Montreuil sur Mer

Ferme de la porte en Aix

Charline et Clément PRIEZ

22 rue Principale - 62170 AIX-EN-ISSART

06 42 59 74 19

charlinepriez@yahoo.com

[f](#) **Ferme de la Porte en Aix**

[e](#) **la.porte.en.aix**

Petite exploitation agricole spécialisée en élevage bovins laitier en agriculture biologique. Gîte à la ferme. Accueil à la ferme.

Deviens petit fermier le temps d'une journée

Nous irons ensemble chercher ou reconduire les vaches laitières dans le pré ; chercher et rentrer les moutons en bergerie ; donner à manger aux petits animaux de la ferme ; confectionner une création et partager un goûter avec crêpes, confiture maison et chocolat chaud.

Samedi 5 avril (16h) ; mardi 8 avril (10h ou 16h) ; mercredi 9 avril (10h ou 16h) ; mardi 15 avril (10h ou 16h) ; mercredi 16 avril.

(10h ou 16h) ; Possibilité de créer une date supplémentaire pour un groupe de 8 petits fermiers.

Sur réservation. 10€ pour le petit fermier et 5€ pour les accompagnants.

9. BOURS

À 10 km de Saint Pol sur Ternoise

Ferme Boucly

Dominique BOUCLY

28 rue de Noyelles - 62550 BOURS

06 82 10 12 61

earlboucly@hotmail.fr

Élevage de chèvres Angoras.

Visite de ferme sur réservation

et visite libre le samedi après-midi

Découverte du travail de la laine mohair.

Naissance des chevreaux !

Le mercredi et samedi d'avril, la chèvrerie se remplit de petits chevreaux avec la période des naissances. Découvrez ces instants uniques.

Les mercredis et samedis d'avril, avec visite de la ferme.

Mercredis 2, 9, 16, 23, 30 avril et samedis 5, 12, 19, 26 avril de 14h à 17h, sur réservation

(entrée 6€, gratuit pour les moins de 3 ans).

Boutique sur place pour la laine et les articles confectionnés en laine mohair.

10. FAUMONT

À 12 km de Douai, 30 km de Lille

Ferme de Lartois

Mathilde BAJEUX-AGACHE

et Bastien AGACHE

229 Rue Coquet - 59310 FAUMONT

06 86 82 97 15 - fermedelartois@gmail.com

[f](#) **Ferme de Lartois**

Élevage de bovins de race Parthenaise, vente directe de viande de bœuf et de veau.

Repas champêtre sur réservation.

Venez rencontrer la mascotte égarée de la ferme de Lartois !

Pour la 11^{ème} édition, la ferme de Lartois vous ouvre ses portes ! Visites libres de la ferme, rencontre avec nos animaux, découverte de nos activités de diversification, jeux pour enfants, balades en calèche, vente de produits fermiers, repas fermier sur réservation samedi soir et dimanche midi, buvette et stand crêpes.

Samedi 26 avril de 14h à 18h

et dimanche 27 avril de 10h à 18h.

11. FLINES-LEZ-MORTAGNE

À 9 km de St Amand

La maisonnette

Marc MERLIN

73 rue Aristide Barbieux

59158 FLINES-LEZ-MORTAGNE

06 60 96 60 38

marcmerlin@gmail.com

[f](#) **Escargot la maisonnette**

Élevage d'escargots avec transformation et vente directe. Animaux de la ferme, visites.

Ouverture de la saison des visites !

Animations à partir de 19h et repas sur réservation (20€ pour le repas, 5€ l'entrée).

Vendredi 11 avril, à partir de 19h.

Les 10 ans de La Maisonnette

Marché local et du terroir, groupes de musique.

Le samedi 24 mai repas sur réservation (20€) avec le groupe 'Tante Adele et la Famille' (entrée 5€).

Weekend du 24 et 25 mai, à partir de 10h.

12. LOMME

Accessible en métro depuis Lille - Arrêt de métro : Maison des Enfants

Ferme Horticole de Lomme

Léa JOLY

77 rue de la Mitterie - 59160 LOMME

07 87 07 85 73

expl.lomme@educagri.fr

[f](#) **Ferme Horticole de Lomme**

Ferme horticole et en maraîchage bio.

Production de légumes, plants de légumes, plants d'aromatiques, plantes et fleurs.

Point de vente ouvert le mercredi matin et vendredi après-midi.

Journée Portes Ouvertes

De nombreuses animations au programme : découvertes des différentes formations

proposées par le lycée et le centre de formation pour adultes et apprentis,

expositions, atelier création de savons, visites du site (parc et exploitation agricole),

marché de producteurs, olympiade des métiers, découverte de la grainotek du lycée et même ouverture des serres de l'exploitation agricole et de son magasin à la ferme (grande vente des plantes de printemps !).

Samedi 17 mai de 9h à 17h.

Entrée libre et gratuite.



Avec le soutien financier du conseil départemental du Nord

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire



Réalisation : Service Communication de la Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais - BP2025

© Crédits photos : CDA France

