



MANGEZ
VIVEZ
fermier

CET ÉTÉ,
PARTEZ EN EXPLORATION *dans la jungle !*

DANS LE GRAND AMIÉNOIS (SOMME)

**VENEZ VOUS RESSOURCER À LA FERME
ET VIVRE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES**

ÉDITION 2020

Envie de respirer l'air de la campagne, de profiter des grands espaces, de retrouver vos proches, de faire des rencontres uniques !

CET ÉTÉ, les agriculteurs du réseau *Bienvenue à la ferme* vous proposent de mettre leurs savoir-faire au service de vos envies d'évasion et de découvertes.

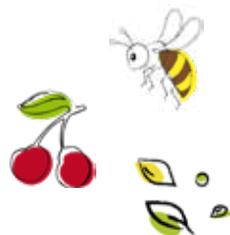
Faire vos courses, partager un moment convivial autour d'un bon repas, passer un séjour à la ferme ou encore découvrir le travail des agriculteurs, Bienvenue à la ferme valorise la richesse de l'agriculture française avec l'offre «**MANGEZ fermier**», et vous propose également de prolonger l'expérience à la ferme à travers les activités «**VIVEZ fermier**».

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à vous proposer des produits fermiers de qualité et à vous offrir un accueil personnalisé et professionnel. Ils partageront avec vous les valeurs qui leur sont chères : l'écoute, la découverte, l'authenticité, la recherche de la qualité, la convivialité, l'attachement à leur territoire et la volonté de le faire vivre.

Ce carnet de voyage est une belle invitation à sillonner nos campagnes. Vous trouverez, au gré de ces pages, une sélection d'idées pour **dormir**, vous **restaurer**, **découvrir** et **s'amuser** en famille ou entre amis.

PARTIR AVEC BIENVENUE À LA FERME, C'EST CHOISIR :

-  Une destination loin des foules où règne le calme et la sérénité
-  Un dépaysement total, près de chez vous, en toute liberté
-  De nouvelles expériences en toute authenticité
-  Des moments conviviaux, riches en partage et en découvertes



La 1ère étape de votre voyage commence à la lecture de ce carnet.

N'attendez pas davantage pour vous y plonger et commencez, dès aujourd'hui, à réserver vos vacances à la ferme.

VENEZ NOUS VOIR...



Françoise CRÉTÉ

Présidente

de la Chambre d'agriculture de la Somme



CIRCUIT 1 - en passant au nord du pays amiénois

CIRCUIT 2 - à deux pas de la capitale picarde : Amiens

CIRCUIT 3 - un peu plus au sud du pays amiénois



Avant de vous rendre sur les fermes, veuillez consulter les horaires d'ouverture sur les sites Internet ou téléphoner.



- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| FD Ferme Découverte | C Camping à la ferme |
| FP Ferme Pédagogique | CC Camping Car |
| FE Ferme Equestre | CH Chambre d'Hôte |
| V Vacances d'enfants | GE Gîte d'Etape |
| FA Ferme Auberge | GG Gîte de Groupe |
| G Goûter | GR Gîte Rural |
| L Location de salle | PR Petite Restauration |
| | PN Pique-nique |



- P** Produits fermiers
- MP** Magasin de producteurs
- M** Marché de producteurs



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* GRAND AMIÉNOIS



CIRCUIT 1 - en passant au nord du pays amiénois

Ressourcez-vous entre nature et patrimoine en plein cœur du territoire Nord-Picardie. Chaque commune regorge d'une histoire ou d'une anecdote que vous découvrirez au gré de vos balades de ferme en ferme. Au détour d'une chapelle, d'un moulin ou d'une vache, vous rencontrerez peut-être les abeilles de Philippe ou «Bicottine» notre petite chèvre mascotte. Et pour le déjeuner, passez par nos boutiques à la ferme pour trouver nombre de tentations culinaires. De quoi régaler vos yeux et vos papilles !

🚗 = 58'

🕒 = 2h50

👤 = 1,2 j

NOTRE CONSEIL BIENVENUE À LA FERME :

vous pouvez utiliser des fleurs comestibles pour votre vinaigrette ou même assaisonner votre plat de viande ou des légumes.

1 TOUTENCOURT

Miellerie de l'Halluette - P

BEQUET Philippe

8 la chaussée - 80560 TOUTENCOURT

06 86 53 77 11

philippebequet@gmail.com

f Miellerie de l'Halluette - Philippe Béquet apiculteur

MANGER FERMIER : Je produis des miels crus dans les zones sauvages et naturelles de Picardie dans la plus pure tradition apicole. Les goûts, les couleurs, les bouquets des différents crus de miels sont aussi complexes et variés que le sont ceux des vins, thés et cafés. Mon objectif est de vous faire découvrir cette diversité de goûts, de couleurs et de parfums. Miel de tilleul, Miel de Printemps, Miel d'Été ou encore de Châtaigner, trouvez les miels qu'il vous faut à la Miellerie de l'Halluette !

2 COISY

La ferme des Coudriers - P

LESCOT Nicole et Jean-Louis

9 rue de Perriot - 80260 COISY

06 85 13 65 29

www.fermecoudriers.com

f La ferme des Coudriers

MANGER FERMIER : A partir de nos récoltes, nous transformons notre colza en huile vierge première pression à froid. Sa précieuse saveur de noisette révèle toute son authenticité et agrémente vos mets les plus fins ! Pensez à l'utiliser pour parfumer vos papillotes, marinades, carpaccios de Saint Jacques, pour assaisonner vos écrasés de pommes de terres, vos salades et crudités ou même pour réaliser votre houmous... L'essayer, c'est l'adopter ! Idée plaisir à offrir ou à s'offrir ! De nouvelles huiles aromatisées viennent de rejoindre la collection (Truffe, Citron-Basilic, Ail et Thym) pour offrir des saveurs complémentaires à vos petits plats !

VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* GRAND AMIÉNOIS

3 VIGNACOURT

Hortipassion - **G P FP FD L**

WIEL-ROUVILLAIN Carole

12, rue Godard Dubuc - 80650 VIGNACOURT

03 22 44 19 09 / 06 84 10 07 01

hortipassion@orange.fr - www.hortipassion.com

f Hortipassion

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER : Venez visiter notre ferme et participer aux animations horticoles et cuisine aux fleurs. Composez votre visite ! 1ère formule : présentation de l'exploitation, visite de la serre, découverte des plantes à cuisiner, dégustation de produits à base de fleurs (gâteau ou sirop, ou confiture à base de fleurs). 2ème formule : thème 1 et en plus, visite du jardin, cueillette des fleurs et démonstration de cuisine aux fleurs, goûter à base de fleurs 3ème formule : visite de l'exploitation, atelier cuisine aux fleurs (fabrication et dégustation) et atelier horticole (semis, rempotage). Nous accueillons aussi les familles, les écoles et les randonneurs !

SE RESTAURER : Profitez d'une pause gourmande pour découvrir le goût vrai des produits fermiers. Carole vous propose des collations composées de ses spécialités. Gâteaux à base de pétales de fleurs (soucis, lavande et rose), madeleines aux géraniums odorants et aux graines de pavot, confitures de fleurs (rose, violette, jasmin, pissenlit, sureau). Sirop de mimosa. Régalez-vous ! Vous pourrez aussi confectionner vos pâtisseries florales : beignets de fleurs de saison (fleur de sureau, capucine, rose, trèfle blanc/rose), madeleines aux géraniums, petits gâteaux avec les fleurs de saison (violette, lavande, rose, soucis, coquelicot).

MANGER FERMIER : Venez découvrir le travail d'une hortultrice passionnée par la production de fleurs et la cuisine aux fleurs. Carole vous apportera conseils et originalités pour toutes vos plantations : plantes à massif, balconnières, suspensions et compositions. Laissez-vous surprendre par un goûter à base de fleurs !

4 CANAPLES

La chèvrerie de Canaples - **G P FP FD**

VANDEBUSSCHE Aurélie et Matthieu

172 rue de Fieffes - 80670 CANAPLES

03 22 52 93 06

chevrerie.canaples@orange.fr

www.chevrerie-canaples.com/

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER : Ferme de découverte et pédagogique, nous accueillons 5000 personnes par an, très curieuses de l'élevage. Pour les écoles, les groupes et les familles, nous organisons, toute l'année, la visite de la ferme. La vie de la ferme et des animaux, la fabrication de nos fromages... Tout est expliqué et petits et grands apprennent énormément. Et la visite se termine bien sûr par une petite dégustation ! D'autres animaux vous attendent aussi pour une visite originale !

MANGER FERMIER : Découvrez notre ferme spécialisée dans l'élevage de chèvres dans la vallée de la Nièvre. Ici, tout le lait produit par notre troupeau (une centaine de chèvres) est transformé à la ferme en délicieuses spécialités : fromage blanc, feuilleté au chèvre, tomme... et bien sûr notre crottin affiné «Le Bicottin» qui est notre spécialité ! Vous pouvez aussi trouver nos délicieux fromages fermiers en vente directe à la ferme, sur les marchés de Corbie, Dury, Villers-Bocage, au marché sur l'eau d'Amiens le samedi matin et dans notre magasin de producteurs à Glisy.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* GRAND AMIÉNOIS

5 CANDAS

Les Volailles du Valheureux - P

DALLE Martine

rue de la Vicogne - Le Valheureux - 80750 CANDAS
03 22 32 91 23

edalle@80.cernet.fr - www.lesvolaillesduvalheureux.com

MANGER FERMIER : Venez goûter et découvrir notre élevage et sa gamme de produits ! A mi chemin entre Doullens et Amiens, découvrez notre élevage familial de volailles situé dans notre ferme céréalière avec un bâti de briques typique et dans une cour fleurie. Nos volailles de Race COU-NU, nos canards mulards et nos pintades ont accès à un parcours herbeux dès leur 8ème semaine. Elles sont nourries avec nos céréales. Nous vous proposons toute l'année des volailles fermières entières, découpées ou en plats préparés par nos soins.



6 BEAUVAL

La charcuterie fermière de la chapelle - P

ROUGEGREZ Famille

24 rue Duséval - 80630 BEAUVAL

03 22 32 93 86 / 06 16 36 25 54

earl-de-la-chapelle@orange.fr

MANGER FERMIER : Nous avons créé une charcuterie à la ferme pour valoriser notre élevage, notre passion de cuisiner et de vous accueillir. Nous fabriquons à la ferme une charcuterie artisanale avec les produits issus de nos élevages de porc, de bœuf et mouton. Nous vendons directement notre viande et notre charcuterie fabriquée dans notre atelier agréé. Nous proposons aussi une activité « porcelet à la broche » avec une prestation complète.

CIRCUIT 2 - A deux pas de la capitale picarde

Besoin de culture, de nature et de rencontres insolites ? Le temps d'un week-end ou d'une semaine, laissez-vous séduire par la ville d'Amiens et ses environs ! Balade en barque, jardinage dans les hortillonages et randonnée gourmande vous charmeront pour un moment de pure détente et de partage. Venez aussi découvrir les nombreuses belles adresses de nos boutiques à la ferme et laissez-vous tenter par les plaisirs du terroir.

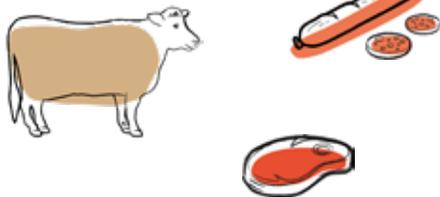
 = 1h10

 = 3 h

 = 1,3 j

NOTRE CONSEIL BIENVENUE À LA FERME :

Profitez des conseils personnalisés de nos experts dans leur espace de vente et d'accueil en plein air !



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* GRAND AMIÉNOIS

1 CAMON

Francis Parmentier - P

PARMENTIER Francis

8 place des libertés - 80450 CAMON

03 22 49 02 87 / 06 84 57 53 90

MANGER FERMIER : Francis PARMENTIER est maraîcher dans les hortillonnages. Il travaille avec sa compagne et sa fille sur des parcelles accessibles uniquement en barge. Installé depuis de nombreuses années, sa famille et lui même assurent le maintien d'une activité agricole dans ces lieux typiques de l'agglomération amiénoise. La livraison des paniers de légumes se déroule sur le «port à fumier» de Camon où vous pourrez vous garer très facilement.

2 AMIENS

La Ferme des Hortillonnages - P FP

PARMENTIER Marie-Hélène et Bernard

29 rue de l'Agrappin - 80000 AMIENS

03 22 41 59 13 / 06 84 36 22 29

lafermedeshortillonnages@gmail.com

f La Ferme des Hortillonnages

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER : Directement sur l'exploitation de maraîchage, la famille Parmentier accueille, dans le cadre de la ferme pédagogique, les enfants mais aussi les centres aérés ou de loisirs. Des programmes, animations et ateliers adaptés à l'âge des publics concernés sont proposés : présentation des plantations, des semis, des récoltes, de l'art de la culture... De quoi découvrir le métier de maraîcher, apprendre à aimer la nature et, qui sait, se découvrir une passion pour la culture, à tout âge !

MANGER FERMIER : Marie-Hélène et Bernard travaillent en famille, et ont une passion commune : les hortillonnages. En famille, ils y cultivent une grande variété de légumes : salades, radis, betteraves, pommes de terres, potirons, navets, tomates, choux, carottes, aubergines, céleri, piments, topinambour... La famille vend sa production tous les samedis matin sur le marché aux produits frais, quai Bélu, ainsi que sur le marché place Gorlitz le vendredi après-midi. Mais vous pouvez également acheter ces produits sur place, en plein cœur des hortillonnages, directement à la ferme !

3 RIVERY

Chez Thérèse et René aux hortillonnages - P

NOWAK Thérèse

14 rue Robert Petit - 80136 RIVERY

03 22 91 96 36 / 07 87 57 81 49

nowak.there@gmail.com

f Musée des Hortillonnages

MANGER FERMIER : Thérèse et René cultivent les légumes de saison. Radis, salades, oignons, carottes, navets... et l'hiver poireaux, carottes, céleris et choux... dans les hortillonnages (jardins entourés d'eau) à quelques pas du centre ville d'Amiens. Tous ces beaux légumes sont transportés en barque. Passionnés et désireux de perpétuer la tradition, ils cultivent cet endroit unique inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Thérèse et René font partie des quelques maraîchers professionnels qui exploitent encore les terres des hortillonnages. Ils travaillent une terre particulièrement fertile, qui leur permet de se passer d'engrais grâce à l'utilisation de la vase des canaux.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* GRAND AMIÉNOIS

4 SAINT-GRATIEN

La Cueillette de Saint Gratien et La Cidrerie de la Garenne - P

LIENART Séverine et Vincent
2 rue du collège – 80260 SAINT GRATIEN
03 22 93 71 89 / 06 09 44 34 31
contact@cueillette-saint-gratien.fr
www.cidriedelagarenne.com/

f Cueillette de Saint Gratien

MANGER FERMIER : A la cueillette, Séverine, Vincent et leur équipe vous accueillent dans un site agréable situé le long de la muraille du château de Saint-Gratien. Tout au long de la saison, vous pourrez faire votre propre cueillette en fruits (fraises, pommes, framboises, cassis, etc...), en légumes (asperges vertes, salades, tomates, radis, courgettes, aubergines, radis, épinards, oignons, poireaux, pommes de terre, etc...) et également de fleurs (tulipes, lys, glaïeuls, dalhias).

La Cidrerie de la Garenne est l'une des dernières cidreries de la Somme à vous proposer du cidre fermier. Si vous aimez notre région, notre terroir alors vous apprécierez le fait authentique du cidre fermier, du jus de pommes de la Cidrerie de la Garenne à Saint-Gratien ! Cela sera aussi l'occasion pour vous de faire une pause à 10 min d'Amiens pour cueillir au gré des saisons : des pommes, des fraises, des asperges...

5 SAINT-GRATIEN

Cidrerie du Pays des Coudriers - P

CARON Eric et Tristan
1 rue des Chaudronniers – 80260 SAINT GRATIEN
03 22 40 16 90 / 06 63 36 06 22
cidrerie.coudriers@gmail.com
www.cidredupaysdescoudriers.sitew.com

f Cidrerie du pays des Coudriers

MANGER FERMIER : Nous sommes une cidrerie familiale et produisons du cidre fermier et du jus de pomme selon la méthode traditionnelle à partir des pommes de nos vergers. Nous vous proposons de venir déguster notre cidre et ses fines bulles naturelles ou nos jus de pomme 100 % élaborés à la ferme. La ferme est située à Saint Gratien au coeur du pays des Coudriers. Nos produits transformés tirent leur nom de ce territoire riche en histoire.

6 BLANGY TRONVILLE

La Ferme de Sucrine et Féculine - FP FD

DEREUMAUX Dominique et Alain
18 rue Edouard Ruelle - 80440 BLANGY TRONVILLE
03 22 38 18 97 / 06 89 93 73 90
alaindereumaux@free.fr
www.la-ferme-de-sucrine-et-feculine.com

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER : Une pincée d'histoire, un zeste de géographie... Suivez Sucrine la betterave et Féculine la pomme de terre sur les traces des différentes cultures de la ferme. Nous vous accueillons dans notre ferme pour découvrir l'agriculture raisonnée, du grain de blé au pain ou de la betterave au caramel selon les saisons. Découvrez aussi la vie d'une maman pomme de terre ou le compost et ses petites bêtes, le jardin aromatique et ses multiples senteurs, sans oublier l'hôtel à insectes. Pollux le mulot, Abricot le poney, Albâtre le dindon et ses amies Madame Padou, Monsieur Thao et tous les autres animaux de la ferme seront là pour la plus grande joie des petits et des grands. Nous vous accompagnons tout au long des différents ateliers.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* GRAND AMIÉNOIS

7 COTTENCHY

La ferme du Paraclet - P

BELLANGER Michel

Route de Cottecnchy – 80440 COTTENCHY

03 22 35 30 05 / 06 24 52 53 16

laferme@leparacletamiens.fr - www.leparacletamiens.fr

f Le magasin du Paraclet

MANGER FERMIER : Acheter nos produits fermiers, c'est contribuer à la formation des jeunes générations dans les lycées agricoles, tout en soutenant le savoir-faire des producteurs locaux ! Notre magasin de vente directe permet de vendre les productions de notre exploitation à savoir : bœufs nantais, veaux de lait et terrines de porc. C'est un lieu de vente de produits fermiers mais aussi un lieu de rencontres et d'échanges pédagogiques. Le magasin du Paraclet est ouvert le jeudi de 14h à 18h, le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, et le samedi de 9h à 13h.

8 SAINT FUSCIEN

Les volailles de Montplaisir - P

JOLY Sébastien

2 rue de Boves – 80680 SAINT FUSCIEN

06 21 90 74 17 / 06 21 90 74 17

seb.joly@hotmail.fr

www.les-volailles-de-montplaisir.com

f Volailles de Montplaisir

MANGER FERMIER : Venez découvrir l'élevage de volailles de Sébastien. Les poulets et poules sont élevés en plein air dès leur huitième semaine et profitent d'une vue imprenable sur Amiens. Les poulets sont de race cou-nu, race qui présente une qualité de chair et une finesse de peau incomparables. A la ferme et au magasin de producteurs à Glisy, achetez des poulets entiers et découpés, des poules et des pintades. Et pour les vacances, Sébastien vous propose de la découpe aromatisée pour le barbecue. Venez découvrir les cuisses, blancs et ailerons aux sauces mexicaine et provençale, ainsi qu'au piment d'Espelette pour agrémenter tous vos repas d'été !

9 SAINT-FUSCIEN

Gaec Saint Gérard - P

LELEU Grégoire et Thomas

16 Hameau du Petit Cagny – 80680 SAINT-FUSCIEN

06 83 30 79 23

fermogout@gmail.com

f FermOgout GAEC Saint Gerard

MANGER FERMIER : Nous vous accueillons toute l'année dans notre magasin à la ferme «FermOgout» situé aux portes d'Amiens. Eleveurs dans l'âme, nous sommes attentifs, chaque jour, à notre troupeau de vaches laitières pour produire un lait de qualité que nous transformons en savoureux yaourts, fromage blanc, crèmes dessert et fromage frais. Nous élevons également des porcs fermiers que nous nourrissons principalement avec le lait et les céréales de la ferme. Nous produisons avec passion, rigueur, et sommes très exigeants sur la qualité de nos produits. Arrêtez-vous un moment à la ferme ou au magasin de producteurs de Glisy ! Nous serons heureux d'échanger avec vous sur notre métier et vous ferons découvrir toute notre gamme de produits laitiers fabriqués par nos soins.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* GRAND AMIÉNOIS



CIRCUIT 3 – UN PEU PLUS AU SUD DU PAYS AMIÉNOIS

Vous aussi vous l'entendez ? Mais si, tendez l'oreille et écoutez l'appel de la vie à la ferme, des champs de blé, de colza et le caquètement des poules dans la basse-cour. Sentez la douce odeur du lait après la traite, écoutez le bruit des outils sur l'étable et caressez le veau qui vient tout juste de rentrer dans l'étable. Bienvenue à la ferme vous invite à une promenade des sens et des saveurs en toute liberté et simplicité. Enfilez vos bottes, attrapez votre panier et en avant pour l'aventure !

🚗 = 51'

🚲 = 2h35

👤 = 1,1 j

NOTRE CONSEIL BIENVENUE À LA FERME :

Partez à la rencontre des «gens» de l'accueil et de la vente directe à la ferme. Ils sont tous passionnés et passionnants !

1 HÉBÉCOURT

La Ferme du Bois - 🇨🇭 🇸🇪 🇱

GLORIEUX Nathalie et Patrick
13 rue de la vallée – 80680 HÉBÉCOURT
03 22 42 73 62 / 06 88 79 42 60
earl.glorieux@wanadoo.fr

www.isasite.net/ferme-du-bois

📍 La Ferme du Bois

DORMIR : Nous vous souhaitons la bienvenue à la Ferme du Bois où nos anciens bâtiments d'élevage ont été aménagés en 4 chambres d'hôtes, un gîte rural et des salles d'accueil. En famille ou entre amis, séjournez dans notre ferme où nous produisons des céréales. Patrick vous fera partager sa passion pour la chasse et Nathalie son sens de l'hospitalité. Nous vous accueillons également pour tous vos événements privés et professionnels.

2 FRANSURES

Foie gras du Bon Terroir - 🇵

LAMY Franck
2 grande rue – 80160 FRANSURES
06 15 91 86 06 / 06 20 24 80 27
franck.lamy0113@orange.fr
www.foie-gras-du-bon-terroir.com

MANGER FERMIER : La spécialité de cette ferme, proche du son et lumière d'Ailly-sur-Noye, est le foie gras cru, ou mi-cuit et le magret fumé ou séché. Dans une ferme en briques d'après-guerre, au cœur du village face à l'église, Franck et sa mère Monique vous accueilleront pour une visite ou une dégustation. Ici, les canards sont élevés dans les pâtures environnantes avant d'être gavés avec du maïs. Franck vous prépare, à la ferme, ce produit de qualité de manière artisanale et traditionnelle. Dégustez-le en entrée, sur des toasts de pain grillé, accompagné d'un bon confit d'oignons, pour rehausser ses saveurs de caractère !

VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* GRAND AMIÉNOIS

3 SENTELIE

Saveurs d'Escargots - P FI

GODEFROY Romain

4 Rue basse boulogne – 80160 SENTELIE

03 22 55 02 92 / 06 22 97 08 26

r.godefroy@orange.fr

www.saveursdescargots.com

f Saveurs d'Escargots

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER : Dans un cadre verdoyant, au pied de la vallée des Evoissons, venez découvrir un élevage atypique : celui des petites bêtes à cornes ! Je vous expliquerai comment j'élève plus de 450 000 escargots en plein air dans des parcs enherbés. Vous pourrez découvrir les différentes phases de l'élevage de mes escargots depuis la reproduction jusqu'à la transformation en délicieux plats cuisinés.

MANGER FERMIER : Nous élevons de l'escargot Gros Gris, qui présente l'avantage d'avoir la finesse de chair de l'escargot Petit Gris, avec une plus belle taille. Toutes les étapes du cycle de développement de l'escargot sont présentes sur l'exploitation, à savoir de la reproduction jusqu'au développement complet de l'escargot.

Nous effectuons, dans notre laboratoire, la transformation de nos escargots que nous proposons à la vente sur les marchés et sur l'exploitation. Retrouvez par exemple dans la boutique notre Escargotine, nos escargots à la crème à l'ail ou encore confits à l'huile d'olive pimentée !



4 ÉQUENNES ÉRAMECOURT

Les Saveurs Maison - P

MAISON Claire

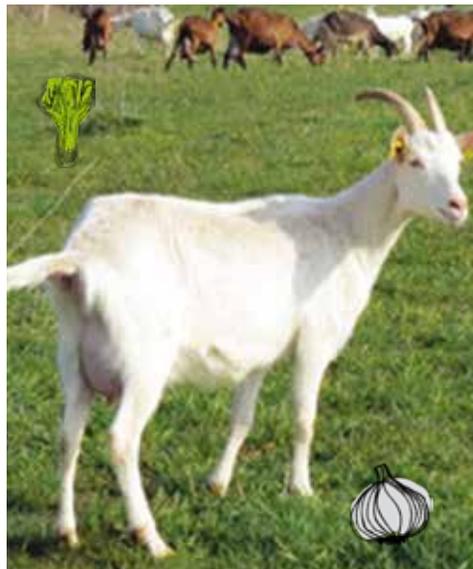
17 rue du 8 mai – 80290 ÉQUENNES ÉRAMECOURT

06 87 31 98 54

gaec.maison@orange.fr

f Saveurs Maison

MANGER FERMIER : J'élève 50 chèvres de races Saanen et Alpine et des vaches laitières dans une ferme typiquement picarde située près de la station verte de Poix-de-Picardie et sur la rivière des Evoissons. Je transforme toute ma production en produits laitiers que je vends uniquement en circuits courts. Vous trouverez chez moi des fromages frais nature, à la ciboulette, à l'échalote, au poivre et affiné. Chouquette et Gommette seront heureuses de vous faire découvrir leur univers ! Venez nous voir.



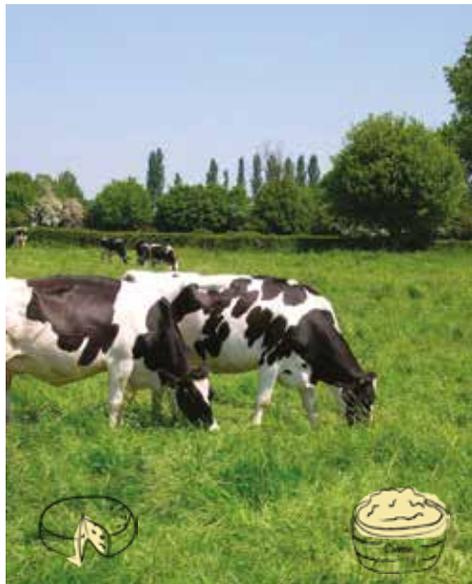
5 ÉPLESSIER

Earl du Pont Neuf - P

AVET Claire, Yannick et Tristan
24 rue principale 80290 ÉPLESSIER
03 22 90 06 34 / 06 78 99 32 89
yannick.ayet@orange.fr

f Douceur de lait

MANGER FERMIER : Chez nous, la douceur n'est pas que dans le lait ! Nous produisons du lait que nous prenons plaisir à transformer et à valoriser en produits laitiers à partir de nos vaches de race Prim'Holstein. Tous les jours, nous transformons le lait en yaourts brassés ou fermes, en crèmes dessert, en beurre, en crème fraîche, en riz au lait et aussi en fromages : tomme, rollot, fromages à croûte lavée, à pâte pressée ou aromatisés. Avec notre magasin à la ferme «Douceur de lait» et notre présence sur différents marchés, nous avons à cœur de pouvoir vous rencontrer, vous présenter nos produits et échanger avec vous sur notre exploitation. Venez nous voir....



RUBRIQUE SPÉCIALE : DRIVE FERMIER

L'offre Drive fermier permet de commander vos produits fermiers directement sur Internet, de payer en ligne et de prendre rendez-vous pour récupérer votre panier dans l'un des points de retrait.

AMIENS

Drive fermier d'Amiens

43 rue Alexandre Dumas
80000 AMIENS

Date du retrait : le vendredi de 16H30 - 18h30

T. 09 80 80 85 85

drivefermier@somme.chambagri.fr

drivefermier-somme.fr



RUBRIQUE SPÉCIALE : MARCHÉS DES PRODUCTEURS FERMISERS

Rien ne peut remplacer le plaisir de faire son marché ! Véritables outils d'animation et de développement des territoires, les marchés de producteurs Bienvenue à la ferme réunissent uniquement des producteurs et des artisans locaux.

FLESSELLES

Marché de Producteurs

Place Septime Houbron

Tous les mercredis après-midi de 15h00 à 18h00

DURY

Marché de Producteurs

IME de Dury

Tous les vendredis matin de 8h00 à 13h00

VILLERS-BOCAGE

Marché de Producteurs

Place de l'Église

Tous les vendredis après-midi de 15h00 à 18h00



AMIENS

Marché de Producteurs

Rue Léon Blum

Tous les samedis matin de 8h00 à 13h00

FERRIÈRES

Marché de Producteurs

Place du Château

Tous les dimanches matin de 8h30 à 13h00



RUBRIQUE SPÉCIALE : MAGASIN DE PRODUCTEURS

Lieux de vente gérés et animés par des producteurs locaux associés, les magasins de producteurs s'engagent à commercialiser les produits issus de leurs fermes. Un producteur est toujours présent, assurant accueil et conseil.

GLISY

Esprit fermier

1 Allée de Maître Zaccharius - 80440 GLISY

T. 03 22 89 51 80

www.espritfermier.com

 **espritfermier**

Parce que nous savons que nous devons être proches de vous pour vous faire découvrir toutes les saveurs de notre terroir picard, nous avons décidé de nous associer pour créer ESPRIT FERMIER, un magasin de producteurs situé à Glisy, au sud-est d'Amiens. De taille humaine, notre point de vente collectif vous propose un nouveau lieu de rencontres et de découvertes, où vous trouverez une large gamme de produits frais, locaux et de qualité. En supprimant les intermédiaires, vous êtes sûrs de valoriser les producteurs d'ici, au meilleur prix !

Esprit Fermier
Notre Terroir près de chez Vous



RUBRIQUE SPÉCIALE : BIENVENUE RANDO À LA FERME

SUR LES CHEMINS DE VIGNACOURT À CANAPLES

Balade agri-culturelle

A la sortie de l'été, les producteurs Bienvenue à la ferme du Grand Amiénois organiseront la 2ème édition de Bienvenue RANDO, une randonnée alliant agriculture, découverte du patrimoine et bien-sûr spécialités fermières locales ! Au programme : 10 km de marche, des ateliers découverte et des pauses gourmandes. En famille ou entre amis, venez passer une belle journée placée sous le signe de la convivialité, du partage et du goût. Soyez attentif et tenez-vous prêt ! A bientôt.



Afin de garantir la sécurité de tous, les producteurs Bienvenue à la ferme se mobilisent au quotidien pour mettre en œuvre toutes les mesures sanitaires liées à l'épidémie de COVID19. Cela concerne toutes les activités proposées par notre réseau. Mangez et Vivez fermier en toute sérénité !

CONTACT

Chambre d'agriculture de la Somme

Anne CATTEAU

Chargée de mission Bienvenue à la ferme et agritourisme

19 bis rue Alexandre Dumas - 80096 AMIENS Cedex 3

a.catteau@somme.chambagri.fr

03 22 33 69 83

Venez



NOUS VOIR



Toujours avec vous



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



[bienvenuealafermeHautsdeFrance](https://www.facebook.com/bienvenuealafermeHautsdeFrance)

