



MANGEZ
VIVEZ
fermier

CET ÉTÉ,
LE DÉPAYSEMENT *est au bout du champ !*

EN HAUTE 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.

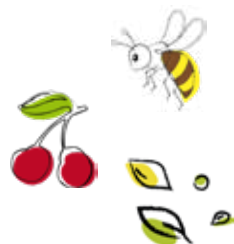
Faire vos courses, partager un moment convivial autour d'un bon repas, passer un séjour à la ferme ou encore découvrir le travail des agriculteurs, Bienvenue à la ferme valorise la richesse de l'agriculture française avec l'offre «**MANGEZ fermier**», et vous propose également de prolonger l'expérience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

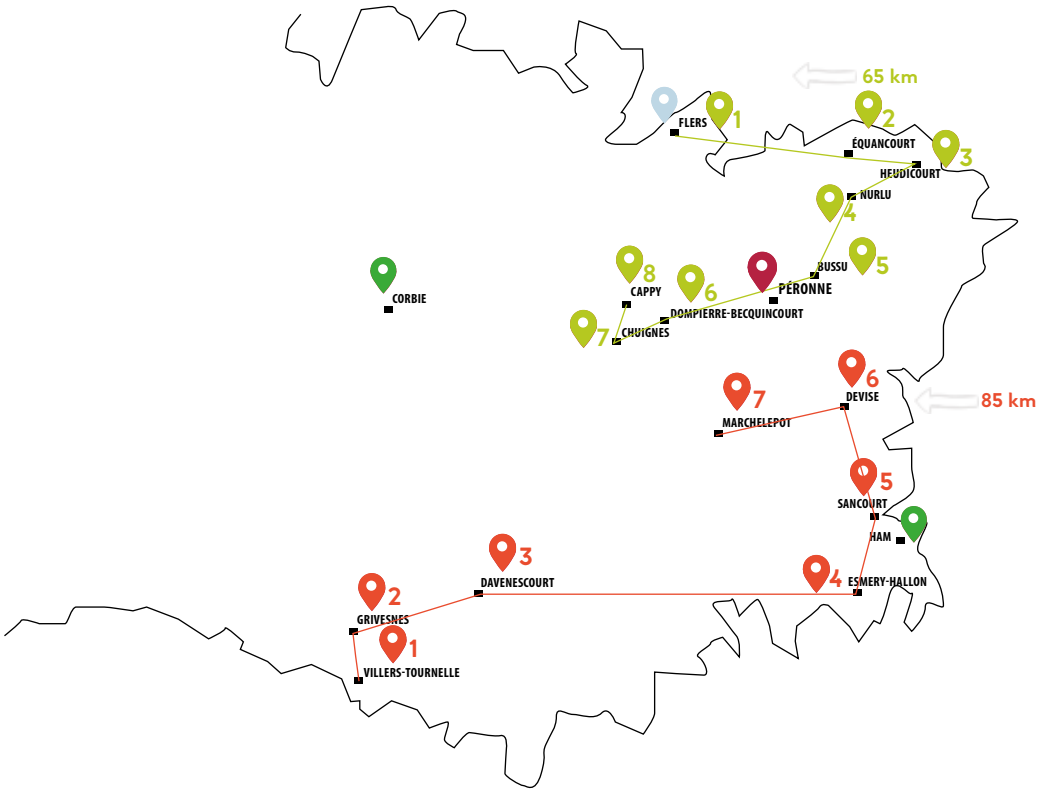
Présidente

de la Chambre d'agriculture de la Somme



CIRCUIT 1 - du pays de Parmentier au pays Hamois

CIRCUIT 2 - entre Haute Somme et Vallée de la Somme



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



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



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



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* HAUTE SOMME



CIRCUIT 1 – *du pays de Parmentier au pays Hamois*

Le Santerre – Haute Somme est peut-être l'une des destinations méconnues de notre département mais qui mérite absolument que vous l'empruntiez ! Partez à la découverte de l'histoire d'Antoine Augustin Parmentier qui vous permettra d'utiliser toutes les vertus de la pomme de terre durant votre séjour. Vous pourrez accompagner le tubercule d'un filet mignon de porc moelleux, d'une petite jardinière de légumes de saison et d'un fromage Rollot, spécialité picarde. Poursuivez ensuite votre périple, un peu plus vers l'Est, vers le pays Hamois et faites des découvertes culinaires étonnantes : les lentilles vertes picardes ou encore le foie gras au torchon. Alors, prêts à partir pour ce beau coin de Picardie !

= 1h40

= 4h30

= 2,5 j

NOTRE CONSEIL BIENVENUE À LA FERME :

Amusez-vous aussi dans les fermes de Haute Somme. Que vous soyez passionné de nature, de randonnée ou que vous aimiez les activités plus ludiques, il y aura de quoi satisfaire toute la famille !

1 VILLERS TOURNELLE

Ferme des 3 châtaigniers -

POPPE Jean-Michel et Jean-Marie

FREMAUX Emmanuel

1 rue du bois – 80500 VILLERS TOURNELLE

03 22 37 26 73

lafermedes3chataigniers@gmail.com

www.lafermedes3chataigniers.com

MANGER FERMIER : Jean-Michel, Emmanuel et Jean-Marie, associés de la ferme des 3 châtaigniers, vous accueillent et vous font découvrir leur métier. Ils vous partageront leur passion. Les porcs de la ferme des 3 châtaigniers sont élevés sur paille comme autrefois. Élevés sans antibiotiques, ils sont nourris avec les céréales de la ferme et de la graine de lin. Riche en oméga 3, le lin donne à la viande un saveur et un moelleux incomparable. Chaque semaine, l'équipe de la Ferme des 3 Châtaigniers vous propose un large choix de viande fraîche sous vide ainsi que sa gamme de pâtés et plats cuisinés. La Boucherie-Charcuterie vous accueille tous les vendredis de 9h00 à 18h30 et samedis de 9h00 à 16h00. Vous pourrez y trouver du porc, du bœuf, du veau, de l'agneau, de la volaille, de la charcuterie, des produits laitiers ainsi que des produits du terroir.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* HAUTE SOMME

2 GRIVESNES

Les délices du Jardin d'Ainval - P FI

PICARD Sophie, Jacky et Anne-Flore
1 rue du Moulin - AINVAL - 80250 GRIVESNES

03 22 35 01 63 / 06 11 26 28 33

jacky.picard0056@orange.fr

www.lesdelicesdujardindainval.com

f Les délices du jardin d'Ainval

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER : Installés à Grivesnes, dans un merveilleux petit village du canton d'Ailly sur Noye, nous vous ouvrons notre petit coin de paradis. Ici tout respire le calme, la nature, et les bons produits : tomates, courgettes, céleris, framboises ... Nous avons à coeur de vous montrer comment nous produisons nos fruits et légumes pour retrouver la saveur des produits d'autrefois, un savoir-faire à transmettre à nos enfants.

MANGER FERMIER : Après quelques années en tant qu'agriculteur, j'ai décidé de me consacrer au maraîchage. Accompagné par ma femme et ma fille, nous produisons des légumes de saison, que nous vous invitons à découvrir dans notre boutique à la ferme.

3 DAVENESCOURT

La Charcuterie Fermière de l'Avre - P

BRUNIAUX Maxime

20 bis rue des Payens - 80500 DAVENESCOURT

03 22 78 00 93 / 06 76 73 85 84

diane8181@yahoo.fr

MANGER FERMIER : La Charcuterie fermière de l'Avre vous propose la vente directe de ses produits de charcuterie, des viandes de porc issues de son propre élevage. Tous nos produits sont découpés sur place puis immédiatement mis à votre disposition. Côtelettes, rôtis, bavettes, sautés de porc, filet de boeuf, poitrine cuite, steaks façon bouchère, petit salé, entrecôtes, ... des morceaux de choix à commander à la pièce ou en colis assortis. Nous vous proposons également un large choix de charcuteries maison : jambon, saucisson, pâté, terrine,...

4 ESMERY HALLON

La Grange à Grains - P

CHEVALLIER Edouard -

5 grande rue - 80400 ESMERY HALLON

03 23 81 07 04 / 06 30 35 28 36

earlchevallier@orange.fr - www.ferme-chevallier.com

f La grange à grains

MANGER FERMIER : Venez découvrir «La Grange à Grains» qui vous propose ses produits phares : lentilles vertes picardes et ses verrines cuisinées à base de lentilles. Annie et Edouard Chevallier vous accueillent sur rendez-vous et vous proposent à la vente leurs lentilles picardes sous différents conditionnements et leur gamme de verrines cuisinées à base de lentilles ainsi que leur velouté de lentilles.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* HAUTE SOMME

5 SANCOURT

Les Canards de la Germaine - P CH CC

DELORME Dominique et Xavier

3 rue de l'église - 80400 SANCOURT

03 23 81 01 57 / 06 09 24 21 79

contact@lescanardsdelagermaine.fr

www.lescanardsdelagermaine.fr

f Les Canards de la Germaine

MANGER FERMIER : Bienvenue chez nous ! Nous vous proposons un moment convivial et authentique à la Ferme les Canards de la Germaine ! Nous vous accueillons toute l'année dans notre corps de ferme datant des années 20. Vous apprécierez ce moment bucolique dans notre petit village de Sancourt traversé par la Germaine. Venez découvrir notre spécialité le foie gras et toute notre gamme de produits frais et transformés : foie gras cru éveiné, foie gras au torchon, bloc de foie gras, magret de canard, confit de canard, terrine de canard aux noisettes...

DORMIR : C'est au milieu de la ferme que se trouve l'ancienne maison familiale construite en 1925. Cette bâtisse vous permettra de passer un agréable séjour dans une de nos 5 chambres d'hôtes conviviales ou notre gîte d'étape de 9 personnes, équipés du Wifi, de salles d'eau privatives dans un décor rustique comme ses parquets et carrelage d'origine. Le petit-déjeuner à base de confitures maison et de viennoiseries cuites sur place sont sur la table à votre levée pour ravir les plus gourmands dès le matin.

DORMIR : Soucieux de l'importance de ce mode de loisirs dans le tourisme rural, le Domaine des Canards de la Germaine offre des solutions de libre stationnement pour tous les camping cars. Accédez, sans contrainte financière ou commerciale, à une aire de service. Notre formule d'accueil privé permet aux camping-caristes, détenteurs d'une invitation personnelle, de stationner librement sur le site pour une durée limitée à 24h par étape.

6 DEVISE

Légumes de l'Omignon - P 

THIRARD Nicolas

2 rue de la république - 80200 DEVISE

09 54 84 68 46 / 06 22 08 26 28

nicolas.thirard@gmail.com

www.legumesdelomignon.com

MANGER FERMIER : L'exploitation se situe dans la vallée de l'Omignon, charmante petite rivière prenant sa source dans l'Aisne et se jetant dans le fleuve Somme à Saint-Christ Briost. J'y cultive des légumes de saison selon les méthodes de l'agriculture biologique : sans engrais chimique, sans pesticides chimiques. Que du naturel : fumier et compost bio en guise d'engrais, substances naturelles pour repousser les ravageurs et autres maladies des plantes. Retrouvez mes salades, mes oignons, mes pommes de terre, mes carottes, mes aromatiques,... en vente directe à la ferme.

7 MARCHÉLEPOT

Earl Potel - P

POTEL Didier, Nicolas et Joshua

10 rue de l'église - 80200 MARCHÉLEPOT

03 22 83 94 07

joshuapotel@orange.fr - <http://ferme-potel.com/>

f EARL POTEL

MANGER FERMIER : Notre ferme est spécialisée dans la fabrication et la vente du seul fromage Picard, le Rollot. Créé à partir de nos vaches laitières, ce fromage en forme de cœur plaît aux plus petits comme aux plus grands grâce à sa texture crémeuse. Nous produisons également du beurre doux et demi-sel, de la crème crue et du fromage frais.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* HAUTE SOMME



CIRCUIT 2 – entre Haute Somme et Vallée de la Somme

🕒 = 1h07

🚶 = 3h15

📅 = 1,7 j

Cap sur l'Est de la Somme pour découvrir les multiples facettes de cette destination secrète et surprenante. Laissez-vous guider par une nature généreuse sur les vastes plateaux où s'est développée une agriculture riche et diversifiée. Et qui a dit que la Somme était un plat pays ? Admirez, du haut des «larris», nos montagnes picardes, le superbe panorama d'entrelacs, d'étangs et de marais façonnés par le fleuve Somme. Réveillez vos souvenirs d'histoire et partez sur les traces des stigmates laissés par la Grande guerre et la bataille de la Somme. Et pour finir votre journée en toute convivialité, attablez-vous et dégustez tous nos produits fermiers : légumes de saison, volaille, fromages de chèvre, endives, fruits de saison, fraises et yaourts au lait entier.

NOTRE CONSEIL BIENVENUE À LA FERME :

Développez vos talents insoupçonnés de producteur d'endives ! Rien de plus facile avec le kit d'endives pour faire pousser vos «chicons» à la maison !

1 FLERS

La ferme du plant d'endive - P

CAPELLE Pierrick

24 rue principale – 80360 FLERS

06 84 97 13 95

pierrick.capelle@wanadoo.fr

f La Ferme du Plant d'Endive

MANGER FERMIER : Pierrick est installé dans la petite commune de Flers sur une ferme de 100 ha où il produit des racines d'endives.

La passion de la culture d'endive est une histoire depuis 3 générations ! Aujourd'hui, Pierrick cultive des racines d'endives sur 50 ha. Il exporte ses produits en France mais aussi à l'étranger. Pierrick sera heureux de vous accueillir et de vous faire partager la passion de son métier. La vente de racines d'endive a lieu à l'entrée de son exploitation dans un ancien bâtiment en brique. Vous souhaitez produire vos endives chez vous ? Alors venez chez Pierrick chercher vos plants. Il sera vous conseiller sur les méthodes de plantation et de cultures.

2 ÉQUANCOURT

La Ferme de Cannelle - P

Bourgeois Sandrine

21 grande rue – 80360 ÉQUANCOURT

03 22 86 69 08 / 06 50 84 44 09

cannele.eglantine@gmail.com

MANGER FERMIER : J'élève mes 40 chèvres et je transforme leur lait en crottin de qualité, je réalise la traite à la main et je transforme tout le lait dans mon atelier. Venez découvrir, de mai à octobre, Ciboulette, Nectarine, Maya et toutes leurs copines, galoper dans la pâture proche de la ferme !

Retrouvez tous mes fromages frais, affinés, aromatisés mais aussi la faisselle et le boursin de chèvre en vente directe à la ferme, sur les marchés de producteurs et les AMAP.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* HAUTE SOMME

3 HEUDICOURT

Les Primeurs Fermières - P 

HALLUIN Olivier

2 rue de la Chaussée - 80122 HEUDICOURT

03 22 86 88 13 / 06 84 77 25 69

halluin.olivier@yahoo.fr

www.eurlprimeursfermieres.com

MANGER FERMIER : Venez découvrir chez Olivier une large gamme de légumes de saison issus de l'agriculture biologique avec pour spécialités l'endive et la pomme de terre mais aussi des tomates, des choux, des poireaux... Commercialisés en circuit court et local, vous pouvez trouver tous ses légumes directement à la ferme, mais aussi sur les marchés de Dury et d'Amiens.

4 NURLU


Le Grand Chêne - 

MOISE Hubert et Bénédicte

24 route nationale - 80240 NURLU

03 22 86 87 52 / 06 02 41 67 05

benedicte.moise80@gmail.com

 Gîte Grand Chêne Nurlu

DORMIR : Nous serons heureux de vous accueillir dans notre Gîte Le Grand Chêne. Vous y trouverez un accueil chaleureux et vous séjournerez dans un espace confortable, lumineux et agréablement décoré. Hubert est agriculteur et passionné par la chasse. De son côté, Bénédicte se plaît à faire découvrir la ferme à ses hôtes et dans la création de meubles à base de carton. Notre gîte est situé en Haute Somme, au coeur du circuit du souvenir et vous découvrirez de nombreux circuits de randonnées et des produits fermiers des fermes voisines. Nous cultivons des céréales, des betteraves à sucre et des pommes de terre et nous élevons des poulets de chair et des pintades. Venez nous voir...

5 BUSSU

Ferme Compère - P 

COMPERE Véronique et Géry

5, rue de Péronne - 80200 BUSSU

03 22 84 42 97 / 06 72 38 47 15

gerycomper@orange.fr

www.yaourt-fermier.fr

 FERME Compere

MANGER FERMIER : Bienvenue à Bussu : venez déguster nos produits laitiers. Vous apprécierez la saveur d'aliments sains et le bon goût du naturel ! Venez nous encourager et découvrir la qualité de notre travail ! Nous produisons et transformons notre lait sous la «charte des bonnes pratiques d'élevage» et en agriculture biologique. Nos yaourts fermiers, ultra frais, sont composés de lait entier produit sur l'exploitation, de poudre de lait issue de notre coopérative laitière et du sucre issu de notre sucrerie de Sainte-Émilie. Plus de 60 variétés sont proposées, avec de la confiture de fruits rouges, fraise, framboise, rhubarbe, coco, pomme-noix, pêche-groseille, mûre, passion... Nous fabriquons aussi et vendons dans notre boutique à la ferme des crèmes dessert, de la crème fraîche, des fromages frais et du lait cru.



VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* HAUTE SOMME

6 DOMPIERRE BECQUINCOURT

Au coq ensoleillé - P

PARIN Benjamin

51 rue neuve – 80980 DOMPIERRE BECQUINCOURT
03 22 85 21 51 / 06 09 39 43 26

benjamin.parin@orange.fr - www.parin.fr

MANGER FERMIER : La famille Parin est une des premières famille à se spécialiser dans l'élevage de volailles fermières. Tout est préparé à la ferme, du poussin jusqu'au poulet rôti ! Dans leur point de vente à la ferme, en bâti briques et traditionnel picard, vous trouverez des volailles vendues prêtes à cuire, des oeufs de plein air, des pommes de terre et des produits des fermes voisines. Retrouvez les volailles entières ou découpées sur les marchés de Dury et de Corbie.

7 CHUIGNES

Fraises de Chuignes - P

BLEUET Guillaume

10 rue de Chuignolles – 80340 CHUIGNES
03 22 85 27 99 / 06 08 54 45 65

guillaume-bleuet@hotmail.fr

f **Fraises de Chuignes - G. BLEUET**

MANGER FERMIER : Avec l'arrivée du printemps, voici une bonne adresse pour trouver de délicieuses fraises, cueillies du jour, ainsi que des asperges, tomates et légumes de saison.

Selon la saison, dès fin mars-début avril, je vous propose de venir acheter mes asperges. En mai, les fraises sont rouges et parfumées. Venez les retrouver en barquette dans mon magasin mais aussi en confitures en sirops ou encore en pétillant à déguster bien frais pour passer un bel été. Et pour finir, en juillet, cuisinez de savoureuses tomates. Nous les transformons en soupe pour passer l'hiver au chaud ! Nous confectionnons également des paniers garnis pour toutes vos occasions, fête des mères, Noël, anniversaire...

8 CAPPY

La Cueillette de Cappy - P FI

DEGREDEL Mathilde et Rémi

5 rue de L'écluse – 80340 CAPPY
06 75 73 15 53

lacueillettedecappy@orange.fr -

www.cueillette-fruits-legumes-producteur.fr/

f **La Cueillette de Cappy**

MANGER FERMIER : A la Cueillette de Cappy, c'est vous qui récoltez vos légumes ! La cueillette à la ferme vous permet de ramasser vous-même les fruits et légumes frais, selon les saisons, comme si c'était dans votre propre jardin ! Nous vous ouvrons nos champs pour y cueillir ce qui vous plaît. Tous nos fruits et légumes sont cultivés de façon à respecter à la fois la plante, son environnement, son consommateur, mais aussi notre propre santé. Tout va de paire ! Retrouvez aussi tous les produits cueillis par nos soins dans notre magasin à la ferme, en commande sur Internet, dans nos distributeurs automatiques, nos points de retraits et notre magasin de producteurs à Glisy. Venez, en toute convivialité, profiter d'un bon moment au grand air, en famille ou avec des amis, et retrouvez le goût authentique des bonnes choses avec en plus le plaisir de la libre cueillette !

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER :

Visitez notre ferme, pour découvrir les légumes. En famille ou entre amis, nous vous proposons de découvrir le potager en visite ou sous forme de jeux. Découvrez la culture des fruits, des légumes, de la graine à la récolte en passant par le semis, la taille, le désherbage et la pollinisation. Découvrez également les légumes sous forme de jeux. La chasse au trésor est lancée ! Trouvez les indices, résolvez les énigmes, amusez-vous tout en découvrant plein de choses sur les légumes et les fruits, et ouvrez le trésor ! Venez vous perdre dans notre labyrinthe de maïs. Pour pouvoir ouvrir le trésor, il vous faudra répondre aux énigmes dans le labyrinthe et surtout en ressortir ! Ces activités peuvent se cumuler sur une journée complète. Vous pouvez prendre votre pique-nique à la Cueillette ou dans le village et profiter du beau cadre des étangs de la Somme.

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.

PÉRONNE

Drive fermier de Péronne

Lycée agricole de la Haute Somme
10 rue quinconce - 80200 PÉRONNE

Date du retrait : Le vendredi de 16h30 à 18h30

09 80 80 85 85

drivefermier@somme.chambagri.fr

drivefermier-somme.fr



RUBRIQUE SPÉCIALE : MARCHÉS DES PRODUCTEURS FERMIS

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.

CORBIE

Marché de Producteurs

Place de la République

Tous les mercredis matin de 8h00 à 13h00

CANTON DE HAM

Marché de Producteurs

Itinérant de ferme en ferme

Le 1er vendredi du mois, d'avril à octobre
de 16h30 à 19h00.



RUBRIQUE SPÉCIALE : BIENVENUE RANDO À LA FERME

FLERS SÈME SA RANDONNÉE

Balade agri-culturelle

A l'automne, les producteurs Bienvenue à la ferme du Santerre – Haute Somme organiseront la 3ème édition de Bienvenue RANDO, une randonnée alliant agriculture, découverte du patrimoine et bien-sûr spécialités fermières locales ! Venez marcher autrement ! Lors d'une randonnée d'une dizaine de kilomètres, échangez avec des agriculteurs locaux. Ils vous présenteront leur métier et leurs cultures. Nous vous proposerons une pause découverte historique avec la participation de l'Office de Tourisme. 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)

