

ÉDITION 2025  
VOTRE **GUIDE**  
DES  
*Producteurs*  
**LOCAUX**  
DU VALENCIENNOIS



# Edito

*Du bocage des vallées de la Scarpe et de l'Escaut aux vastes plaines céréalières du sud de l'arrondissement, le Valenciennois est riche de ses terres fertiles, de la diversité de ses paysages. Sur ce territoire authentique et singulier, les agricultrices et agriculteurs déploient quotidiennement leurs savoir-faire pour produire notre alimentation. Le maintien et le développement d'une agriculture de proximité, respectueuse de l'environnement et garantissant des emplois non délocalisables. Nos producteurs locaux passionnés et engagés contribuent activement à ce que les habitants puissent accéder à une alimentation plus saine et plus durable.*

*C'est pourquoi La Porte du Hainaut et Valenciennes Métropole ont réalisé une nouvelle version du Guide des Producteurs locaux du Valenciennois. Celui-ci vous permettra de (re)découvrir la diversité de produits locaux et d'identifier facilement leurs points de vente.*

*Au travers de vos achats, vous contribuerez ainsi à développer les circuits courts, vous marquerez votre attachement au travail de nos producteurs. Ce sera également l'occasion de les rencontrer pour mieux comprendre leur activité.*

*Cette démarche de valorisation de l'agriculture locale s'inscrit dans les Projets Alimentaires Territoriaux portées par La Porte du Hainaut et Valenciennes Métropole et qui vous sont présentés dans les pages suivantes.*

*Nous vous souhaitons de faire de belles découvertes au cœur de notre territoire.*

*Suivez le guide !*



**LAURENT DEGALLAIX**  
Président de Valenciennes Métropole



**AYMERIC ROBIN**  
Président de La Communauté  
d'Agglomération de La Porte du Hainaut

# Sommaire



1	PRÉSENTATION DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX	4
2	LES BONNES RAISONS DE MANGER LOCAL	6
3	LES LABELS ET LES MARQUES	7
4	LE CALENDRIER DES PRODUITS DE SAISON	8
5	LA CARTE DES PRODUCTEURS LOCAUX	10
6	LES PRODUCTEURS ET LEURS PRODUITS	12
7	LES MARCHÉS LOCAUX	41
8	LE BIO EN QUELQUES MOTS	42
9	REMERCIEMENTS	43

# TOUS À t.a.b.l.e.

(Transition Alimentaire Bénéfique Localement et Équitable)

## LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DE LA PORTE DU HAINAUT



**Parce qu'une alimentation saine est équilibrée contribue au bien-être de tous, La Porte du Hainaut s'est fixée comme objectif d'améliorer l'autonomie alimentaire du territoire, tout en préservant les ressources naturelles.**

Inscrit dans son Projet de Territoire, qui anime l'ensemble des politiques publiques communautaires et vise à « investir dans la santé, le bien-être et l'épanouissement des populations au service du développement humain », le PAT est soutenu par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire et porté par les élus communautaires.

Au travers de TOUS à T.A.B.L.E.\* !, La Porte du Hainaut fédère un grand nombre d'acteurs. Ceux-ci coopèrent pour atteindre l'objectif commun et partagé : permettre l'accès de tous les habitants à une alimentation durable et de qualité.

Ainsi, des actions portant sur l'éducation alimentaire, la santé, l'environnement, les solidarités alimentaires, l'approvisionnement en produits de qualité, bio et locaux en restauration collective, la valorisation des circuits courts de proximité... sont déjà en cours de déploiement, dans le cadre d'un partenariat fort avec les communes et l'ensemble des acteurs du système alimentaire.

Devenez ainsi acteur de la co-construction d'un système alimentaire local, durable et résilient rejoignez TOUS à T.A.B.L.E.\* !

### Une question sur le PAT ?

[tousatable.pat@agglo-porteduhainaut.fr](mailto:tousatable.pat@agglo-porteduhainaut.fr)

03 27 09 92 63



Soutenu par



### Agriculteurs et producteurs

Groupement de producteurs,  
Groupement d'Intérêt Economique  
et Environnemental (GIEE), coopératives...



### Société civile

Associations de consommateurs,  
associations de parents d'élèves...

### Acteurs de l'économie sociale et solidaire

Producteurs, coopératives...



LES  
*Projet  
alimentaire  
territoire*  
(PAT)

\*Transition Alimentaire Bénéfique Localement et Équitable

# MANGEONS *Local !*

## LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DE VALENCIENNES MÉTROPOLE



**Et si bien manger, c'était d'abord une histoire de proximité ? Manger local, c'est soutenir nos agriculteurs, retrouver le goût des produits de saison, et faire du bien à notre territoire. Avec son Projet Alimentaire Territorial (PAT), Valenciennes Métropole s'engage pour un accès à tous pour une alimentation locale, saine, durable et de qualité.**



**Collectivités territoriales  
Services de l'Etat  
Financeurs**



**Organismes d'appui  
et de recherche**

Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM), Chambres consulaires, instituts de recherche, associations, universités, Parcs Naturels Régionaux (PNR)...



**Entreprises et coopératives  
de transformation, de distribution  
et de commercialisation**

Plateformes d'approvisionnement, supermarchés, gestionnaires de la restauration collective, artisans, grossistes

LES  
*projets  
alimentaires  
territoriaux*  
(PAT)

Concrètement, cela passe par des actions fortes : plus de produits locaux et bio dans la restauration collective, des chantiers de plantations pour le stockage carbone mais aussi pour lutter contre le ruissellement et l'érosion des sols, des ateliers de cuisine parents-enfants, des animations dans les écoles et centres sociaux, un accompagnement des communes et des agriculteurs vers une agriculture durable et de proximité.

L'écriture de Projet Alimentaire Territorial a débuté en 2025. Il vise à relocaliser l'alimentation sur le territoire et joue un rôle capital pour accélérer la transition agricole et alimentaire en rapprochant les différents acteurs autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales et économiques.

Un diagnostic agricole et alimentaire partagé du territoire a débuté en 2025 et permettra de co-construire avec l'ensemble des acteurs une stratégie agricole et alimentaire visant à faire émerger un système alimentaire territorial durable et résilient, tenant compte également des perspectives de l'ADEME d'ici 2050.

Producteurs, transformateurs, consommateurs, collectivités et autres acteurs de l'alimentation rejoignez-nous pour participer à l'élaboration du Projet Alimentaire Territorial **Mangeons local !**

### Plus d'informations

[mangeonslocal.pat@valenciennes-metropole.fr](mailto:mangeonslocal.pat@valenciennes-metropole.fr)  
03 27 09 60 81

ACHETER  
ET CONSOMMER

# Local & DE saison



## SOUTENIR L'ÉCONOMIE LOCALE ET LES EMPLOIS DE PROXIMITÉ

En maintenant de la valeur et en pérennisant l'activité de production locale



## AGIR EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT

Sous réserve d'une logistique optimisée, consommer des produits de proximité et de saison contribue à diminuer les gaz à effet de serre



## RENCONTRER ET SOUTENIR LES PRODUCTEURS DE MON TERRITOIRE

Mieux comprendre leur activité, échanger les points de vue et permettre l'évolution des pratiques (consommateur et producteur)



## BÉNÉFIQUE POUR MA SANTÉ

Des aliments cueillis à maturité qui conservent leur qualité nutritive





# Labels logos & marques

La démarche de qualité du producteur ne concerne pas obligatoirement l'ensemble de ses produits. Si vous souhaitez plus d'informations, renseignez-vous directement auprès des producteurs concernés.



## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen.



## AGRICULTURE BIOLOGIQUE

L'agriculture biologique (AB) garantit un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui l'encadrent sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



## HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Créée en 2011, le label Haute Valeur environnementale certifie des pratiques culturales respectueuses de l'environnement. Les exploitations HVE limitent le recours aux intrants afin de protéger les sols, l'eau et l'air. Elles s'appuient notamment sur les principes d'agroécologie ce qui signifie qu'elles font usages des éléments naturels pour produire.



## LES FINS GOURMETS DES PLAINES DE LA SCARPE ET DE L'ESCAUT

Jury de dégustation composé d'habitants, de la presse et de chefs de restaurants du territoire du Parc naturel Européen des Plaines Scarpe-Escaut, qui se réunit pour apprécier ce qui se fait de bon chez nous. Le jury est ouvert à l'ensemble des producteurs, artisans de bouche et restaurateurs des Parcs souhaitant valoriser les produits et savoir-faire du terroir. La distinction reçue est valable 3 ans.



## PRODUIT À LA FERME

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.



## LABEL ROUGE

Le Label Rouge (LR) est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits courants similaires.



## BIENVENUE À LA FERME

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à proposer des produits

fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.



## SAVEURS EN OR

Saveurs en Or est une marque qui valorise les produits fabriqués en région Hauts-de-France depuis près de 20 ans. Il s'agit d'une démarche collective qui valorise et recommande les authentiques produits alimentaires des Hauts-de-France.



## TERROIRS HAUTS-DE-FRANCE

Terroirs Hauts-de-France est une marque collective qui est basée sur un cahier des charges mettant en valeur la qualité, le goût et le savoir-faire des producteurs. Elle est ouverte aux producteurs agriculteurs, artisans et PME disposant d'un atelier de production ou de transformation dans l'un des cinq départements des Hauts-de-France.



## SAVOIR VERT

Le Savoir Vert compte aujourd'hui plus de 100 fermes qui accueillent des enfants dans un but pédagogique, afin de leur faire découvrir la ferme et l'environnement agricole. Les classes ou les groupes sont accueillis à la journée ou à la demi-journée. Tous les niveaux scolaires sont concernés (de la maternelle jusqu'au lycée), ainsi que les Instituts Médico-Educatifs. Pour cela, les visites sont préparées à l'avance entre l'enseignant et l'agriculteur.



# Calendrier DES SAISONS

## Janvier

### FRUITS LÉGUMES

Poire	Betterave
Pomme	Céleri
Clémentine	Chou
Kiwi	Courge
Orange	Épinard
Noix	Mâche
	Navet
	Poireau
	Radis noir

## Février

### FRUITS LÉGUMES

Poire	Carotte
Pomme	Betterave
Clémentine	Endive
Kiwi	Chou
Pomelo	Courge
Citron	Épinard
	Mâche
	Poireau
	Radis noir

## Mars

### FRUITS LÉGUMES

Poire	Potimarron
Pomme	Chou
Kiwi	Épinard
Citron	Bette
Clémentine	Navet
Pomelo	Poireau
	Radis

## Avril

### FRUITS LÉGUMES

Pomme	Asperge
Kiwi	Carotte
Rhubarbe	Chou
Orange	Cresson
Citron	Poireau
	Céleri
	Mâche
	Échalotte

## Mai

### FRUITS LÉGUMES

Fraise	Asperge
Rhubarbe	Radis rose
Pomelo	Petit pois
	Chou
	Artichaut
	Persil
	Laitue
	Fève
	Ail

## Juin

### FRUITS LÉGUMES

Fraise	Concombre
Framboise	Petit pois
Cerise	Chou
Abricot	Courgette
Pêche	Persil
Melon	Batavia
	Fève
	Haricot vert
	Bette
	Poivron



## Juillet

FRUITS	LÉGUMES
Abricot	Artichaut
Brugnon	Concombre
Pêche	Petit pois
Cerise	Chou-fleur
Fraise	Courgette
Melon	Aubergine
Prune	Fenouil
Figue	Haricot vert
Tomate	Poivron

## Août

FRUITS	LÉGUMES
Abricot	Artichaut
Brugnon	Concombre
Pêche	Petit pois
Pastèque	Chou fleur
Melon	Courgette
Raisin	Aubergine
Poire	Fenouil
Tomate	Haricot vert
Mirabelle	Oignon

## Septembre

FRUITS	LÉGUMES
Raisin	Artichaut
Pomme	Concombre
Poire	Chou
Mûre	Courgette
Prune	Fenouil
Figue	Haricot vert
Coing	Potimarron
Melon	Poivron

## Octobre

FRUITS	LÉGUMES
Poire	Bette
Pomme	Céleri
Raisin	Choux
Figue	Courge
Coing	Poireau
Noix	Panais
Châtaigne	Fenouil
	Épinard

## Novembre

FRUITS	LÉGUMES
Poire	Bette
Pomme	Betterave
Orange	Carotte
Clémentine	Céleri
Kiwi	Chou
Noix	Courge
Kaki	Endive
	Poireau
	Radis noir
	Échalotte

## Décembre

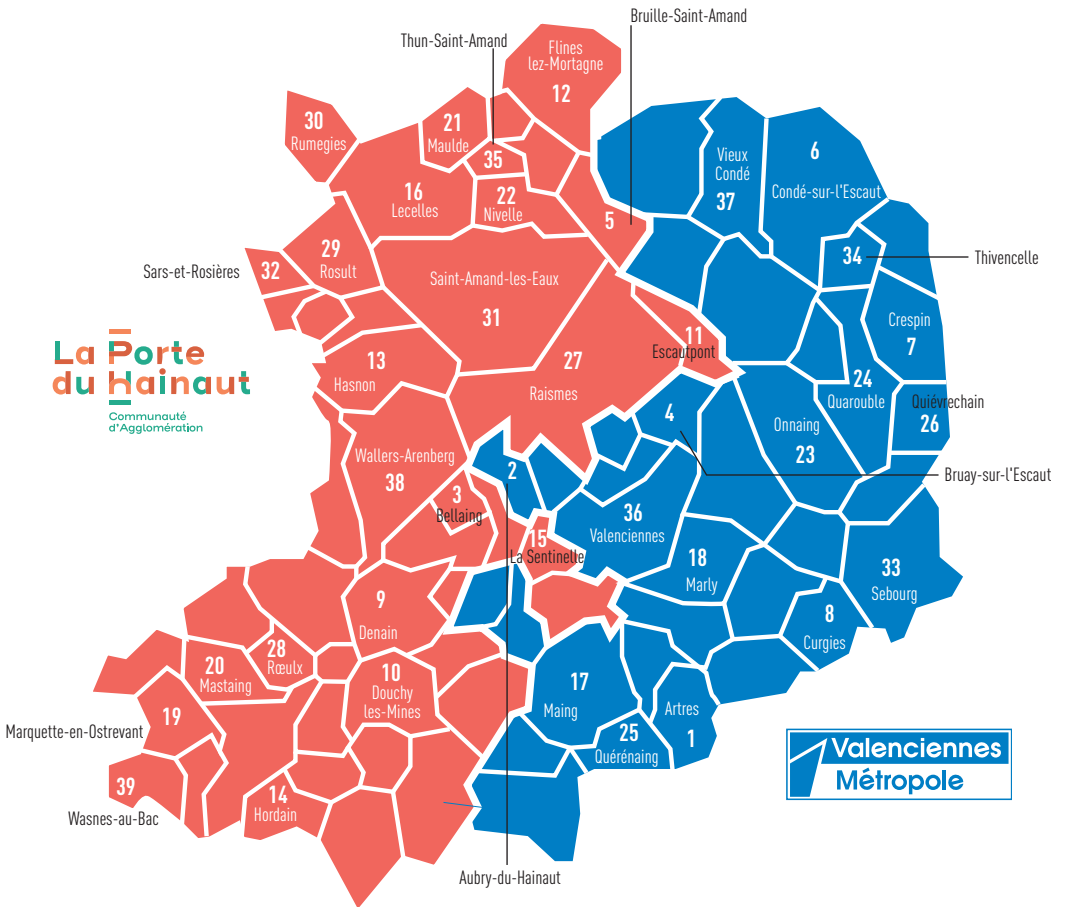
FRUITS	LÉGUMES
Poire	Navet
Pomme	Chou
Clémentine	Courge
	Épinard
Noix	Bette
Orange	Poireau
	Oignon sec
	Panais
	Ail
	Fenouil





Où Acheter Local  
Trouvez les produits des fermes en Hauts-de-France

# LA Carte DES TERRITOIRES



## LES PRODUCTEURS DE LA PORTE DU HAINAUT ET DE VALENCIENNES MÉTROPOLE

1 Artres		21 Maulde	
2 Aubry-du-Hainaut		22 Nivelles	
3 Bellaing		23 Onnaing	
4 Bruay-sur-l'Escaut		24 Quarouble	
5 Bruille-Saint-Amand		25 Quéreinaing	
6 Condé-sur-l'Escaut		26 Quiévrechain	
7 Crespin		27 Raismes	
8 Curgies		28 Rœulx	
9 Denain		29 Rosult	
10 Douchy-les-Mines		30 Rumegies	
11 Escautpont		31 Saint-Amand-les-Eaux	
12 Flines-lez-Mortagne		32 Sars-et-Rosières	
13 Hasnon		33 Sebourg	
14 Hordain		34 Thivencelle	
15 La Sentinelle		35 Thun-Saint-Amand	
16 Lecelles		36 Valenciennes	
17 Maing		37 Vieux-Condé	
18 Marly		38 Wallers-Arenberg	
19 Marquette-en-Ostrevant		39 Wasnes-au-Bac	
20 Mastaing			

La liste des producteurs locaux et des points de vente est non exhaustive. Si vous souhaitez que votre activité apparaisse dans la prochaine version de ce guide, rendez-vous en page 43.



SCEA  
LA FERME DES  
*3 Muids*

VIANDE - LAIT



**STÉPHANIE LIONNE**

**1, rue de Famars**

06 75 53 39 15

les3muids@gmail.com

stephanie-lionne.wixsite.com/ferme-lionne-artres



Passionnée par l'élevage, je suis installée en agriculture biologique et j'éleve des bovins de race limousine pour la viande et de race jersiaise pour le lait que je transforme.

**Produits :** Caissette de viande (bœuf, veau, porc),  
lait, pommes de terre

**Produits transformés :** Yaourts, crème, beurre, fromages, glaces



- À la ferme : le samedi de 14h à 18h  
Sur réservation pour les colis.
- AMAP : Val en sol et Le Quesnoy



EARL  
L'HÔTEL  
*Dieu*

POMMES DE TERRE - FRAISES

**DAVID HERLEMONT**

**2, rue de Maresches**

06 13 23 55 29

david.herlemont@orange.fr

Je cultive des pommes de terre et des fraises avec passion.  
En vous laissant prendre mes produits librement  
et déposer votre paiement dans une caisse dédiée je vous fais  
confiance tout comme vous pouvez avoir confiance  
en mes produits.

**Produits :** Pommes de terre et fraises



- À la ferme : tous les jours

# LES CHAMPIGNONS DE LA *Rhône*nelle



CHAMPIGNONS



- À la ferme : sur réservation
- Marchés : Felleries, Oisy-le-Verger, Solesmes, Wargnies-le-Petit, Valenciennes, Marché BIO de Louvignies, Le Quesnoy, Marché du Terroir Saint-Saulve
- AMAP : Val'en Sol, Le Quesnoy, Vendegies, "Les petits pois" à Marly

## CHRISTOPHE LAURENT & LUDIVINE DENAËS

32, rue de la Gare

06 68 22 09 41 / 06 07 01 30 96

christophe.ludivine.laurent@gmail.com



Nous sommes producteurs de pleurotes et de shiitakés bio. Nous privilégions la vente directe pour maîtriser la qualité et la fraîcheur du produit. Nous proposons également des champignons en version déshydratés.

**Produits :** Pleurotes et shiitakés bio

**Produits transformés :** Pleurotes et Shiitakés déshydratés

# EARL *Philippin*



LÉGUMES DE SAISON - VOLAILLES



- À la ferme : tous les jours de 9h à 19h sauf le lundi de 9h à 13h et le dimanche de 9h à 12h
- Marchés : Denain et Prouvy le jeudi matin, Bouchain le jeudi après-midi et Saint-Amand-les-Eaux le vendredi matin
- Commerces : OTERA Aulnoy

## GÉRARD, RÉGINE & ANTOINE PHILIPPIN

2, rue Henri-Maurice

03 27 46 83 79 / 06 15 61 98 74

earlphilippin@gmail.com

J'ai rejoint l'exploitation familiale en 2007 où j'ai repris l'activité de maraîchage mise en place par mes parents Gérard et Régine Philippin. Mon engagement est de fournir des produits frais et de saison sur mes différents points de vente.

**Produits :** Volailles, poules, poulets, pintades, lapins, dindes, chapons, poulardes, œufs, fruits et légumes de saison

**Produits transformés :** Vol au vent, tarte salée, pâté, soupe, confiture

**Vente de produits d'autres exploitations :** Beurre, fromage blanc, yaourts, chèvre, fromages affinés

2

ARTRES

2

AUBRY-DU-HAINAUT

2

AUBRY-DU-HAINAUT



# AU Ballot D'ANTAN

## LÉGUMES DE SAISON

**CHRISTOPHER CHAVATTE**

**639, rue du Bois**

06 34 41 11 80

auballotdantan@gmail.com



Installé en 2022, je cultive avec soin des légumes de saison.  
Mon produit phare ? Les salades fraîches : laitues et feuilles de chêne, récoltées à la main. Venez retrouver mes produits en circuits-courts (Leclerc - Saint-Amand-les-Eaux).

**Produits :** Salades, laitues batavia, feuille de chêne, pommes de terre, tomates



- À la ferme : sur rendez-vous (commande par téléphone)
- Commerce : Leclerc Saint-Amand-les-Eaux

3

BELLAING



# LA FERME Hubaut

## VIANDE

**VALÉRIE HUBAUT**

**29, rue Henri-Durre**

03 27 24 26 28

fermehubaut@wanadoo.fr

www.hubaut-restaurant-traiteur.fr



Découvrez les produits de notre ferme dans notre restaurant "Au chaudron de Céline", en goûtant les produits de notre boucherie - charcuterie ou en nous confiant l'organisation de votre évènement.

**Produits transformés :** Viande et charcuterie fabriquées à partir d'animaux élevés à la ferme (boeufs charolais, porcs élevés sur paille et volailles fermières)



- Boucherie charcuterie : mardi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 19h et le dimanche de 9h15 à 12h30
- Restaurant : du mardi au jeudi, de 12h à 15h le vendredi et samedi, de 12h-15h et 19h à 23h le dimanche, de 12h à 15h

# FERME DE L' *Aurore*



3

BELLAING

LAIT - FRAISES



**XAVIER SOYEZ**

**42, rue Jean-Jaurès**

06 64 69 89 42

xaviersoyez@net-c.com

Je cultive mes fraises de pleine terre et élève mes vaches laitières avec passion. La vente directe à la ferme et en circuit-court (Leclerc - Bellaing) permettent de garantir fraîcheur et qualité des produits.

**Produits :** Lait, fraises de pleine terre

- À la ferme : Du lundi au samedi de 8h30 à 19h30 et le dimanche de 8h30 à 12h30
- Commerce : Leclerc Bellaing, distributeur de lait

# ESAT ATELIERS *Watteau*



4

BRUAY-SUR-L'ESCAUT

VINS - JUS DE FRUITS



**OLIVIER WARZEE**

**5, rue du port fluvial**

03 27 28 20 08

vignevalenciennes@apei-val-59.org

[www.apei-valenciennes.org/la-vigne/](http://www.apei-valenciennes.org/la-vigne/)



Nous faisons partie des très rares producteurs de vin du territoire. 100% local : la vigne et le chai sont situés à l'étang du vignoble à Valenciennes. À la fin des années 90, la ville a entrepris de faire revivre ce patrimoine viticole disparu dans le cadre d'un projet à vocation sociale.

**Produits transformés :** Vin blanc, vin rouge, vin rosé, jus de raisin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

- À la ferme : tous les jours du lundi au vendredi de 8h30 à 16h

5

BRUILLE-SAINT-AMAND



## FERME DE *Forest*

### VIANDE

#### NICOLAS BULION

508, rue Berthelot

03 27 34 18 38

06 74 99 94 33 / 06 22 09 04 61

gaec-fermedeforest@orange.fr

Nous vous proposons une viande de qualité, issue de bœufs et veaux de race limousine élevés dans nos prairies et découpés au sein notre ferme familiale. Contactez-nous pour connaître les dates d'abattage.

Produits : Colis de viande de bœuf



- À la ferme : le mercredi tous les 15 jours de 14h à 19h

5

BRUILLE-SAINT-AMAND



## LA *Spiruline* DE L'AMANDINOIS

### SPIRULINE

#### AURORE BULION

262, rue Berthelot

06 75 18 14 12

bulion.aurore@gmail.com

www.spirulinedelamandinois.fr



Je cultive artisanalement la spiruline, une micro algue qui possède de nombreuses vertus nutritionnelles (vitamines, oligo-éléments, anti-oxydants ...). Venez la découvrir sous ses différentes formes.

**Produits transformés :** Spiruline sèche sous différentes formes, en brindille, en poudre, en dragée.  
Pâte et crème hydratante à la spiruline et phycocyanine.  
Savons, cosmétiques à la spiruline



- À la ferme : Le vendredi de 16h30 à 18h30 et possibilité de venir la semaine sur rdv. (Prévenir 15 minutes à l'avance)
- Marché Scarpe-Escaut (Fb : Association des Producteurs de Scarpe-Escaut )
- Commerces : Naturéo Orchies, M Bio Saint-Amand-Les-Eaux, Parapharmacie Leclerc Saint-Amand-les-Eaux, Four à Bois Bruille-Saint-Amand
- Vente en ligne

# LES RUCHES *Dussenne*



6

CONDÉ-SUR-L'ESCAUT



## MIEL

### GRÉGORY DUSSENNE

**245 bis, route de Bernissart**

06 98 15 78 18

gduss@hotmail.com

[www.dussenne-gregory.fr](http://www.dussenne-gregory.fr)



Apiculteur passionné, je me suis installé en 2021. Mes ruches se trouvent dans le Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut et en Picardie pour le miel de tilleul. Je produis mon propre miel et propose également des essaims à la vente.

**Produits :** Miel, pollen, propolis, miel en rayon, œufs extra roux

- À la ferme : le mardi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h
- Vente en ligne : [www.dussenne-gregory.fr](http://www.dussenne-gregory.fr)

# *Epivogue*



6

CONDÉ-SUR-L'ESCAUT



## FRUITS - LÉGUMES



### ISABELLE LAMBERT

**28, place Pierre-Delcourt**

07 81 29 02 71

[epivogue59@gmail.com](mailto:epivogue59@gmail.com)



À travers mon épicerie en vrac et fine, découvrez le plaisir de faire vos courses par le biais du vrac tout en soutenant l'agriculture régénérative car elle préserve la biodiversité, protège nos nappes phréatiques et notre santé. Vous pourrez y retourner notamment des produits bio et locaux.

**Produits :** Fruits et légumes

**Produits transformés :** Produits secs, produits salés, vrac liquide alimentaire et non alimentaire

- Au magasin : tous les jours du mardi au samedi de 9h à 18h30 et le dimanche matin de 9h à 12h30

7

CRESPIN



# LE Potager gourmand

LÉGUMES DE SAISON



**PHILIPPE DELFOSSE**

**40ter, rue du Commandant O'Reilly**

06 07 75 39 01

laboutiquedupotagergourmand@gmail.com



Depuis 2002, nous cultivons et proposons à la vente une large gamme de fruits et légumes en agriculture biologique et même des soupes, confitures et gelées maison ainsi que d'autres produits de la ferme provenant d'un rayon de moins de 15 km.

**Produits :** Légumes de saison

**Produits transformés :** Soupes, confitures, gelées

**Vente de produits d'autres exploitations :** Pains, fromages de chèvres, fromages de vaches, volailles



- À la ferme : le mercredi de 16h à 18h et le samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h
- Marchés : trimestriel sur notre exploitation avec d'autres producteurs
- AMAP : Val en Sol

8

CURGIES



# EARL Desmedt

POMMES DE TERRE

**JEAN-GUY & CHARLES  
DESMEDT**

**85, route nationale**

06 77 52 88 62

earl.desmedt@gmail.com



Jeune installé, j'ai rejoint mon père Jean-Guy Desmedt sur la ferme familiale. Je suis en polyculture élevage, je propose des pommes de terre en vente directe pour les particuliers et des frites fraîches sous-vide pour les professionnels.

**Produits :** Pommes de terre

**Produits transformés :** Frites fraîches sous vide



- À la ferme : tous les matins
- Tournée : le mardi, jeudi et samedi matin

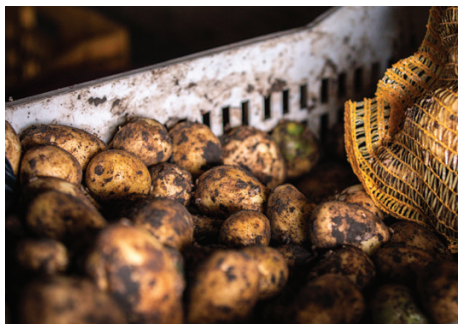
# FERME DU *Hainaut*



9

DENAIN

## FRUITS - LÉGUMES



- Distributeur situé dans un local attenant à la ferme.  
Accessible 7j/7 de 6h à 21h30

### PIERRE BOULANGER

**169, rue du Maréchal Leclerc**  
03 27 43 78 21

Notre ferme familiale vous propose ses produits ainsi que des fruits et légumes de saison issus d'autres fermes du secteur ou d'autres régions pour les fruits d'été.

**Produits :** Pommes de terre, endives, grain (blé, maïs, orge), paille

**Vente de produits d'autres exploitations :**  
Fruits et légumes de saisons, œufs, jus de pommes

# LA FERME DE *Douchy*



10

DOUCHY-LES-MINES

## POMMES DE TERRE



- À la ferme : du lundi au samedi de 8h30 à 19h  
(de mi-juillet à fin juin en fonction du stock)

### JEAN-LOUIS RUE

**38, rue Pasteur**

Je suis agriculteur depuis plus de 40 ans et prends le plus grand soin à cultiver, récolter et trier mes pommes de terre. Je choisis des variétés pour leurs qualités gustatives afin de satisfaire mes clients.

**Produits :** Pommes de terre



## FERME *Mahieu*

LÉGUMES - MIEL - VIANDE - OEUFS

**JEAN-CLAUDE MAHIEU**

17, rue du Marais  
06 32 27 97 36  
fermemahieu@gmail.com



C'est en 1990 que j'ai repris l'exploitation familiale dont les brebis et agneaux paissent dans les prairies proches de la ferme. J'éleve également des volailles, lapins et produit des pommes de terre.

**Produits :** Agneaux, moutons, volailles, lapins, œufs, pommes de terre, miel



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



## LA FERME DU *Pas de l'Ayau*

FRUITS - LÉGUMES - VIANDES

**JULIEN SYLVESTRE**

57, rue du vieux cimetière  
06 03 38 40 01  
julien.sylvestre@outlook.fr



J'ai repris la ferme en 2007 où je cultive des céréales et des légumes, élève des bovins et garde des chevaux.

Venez découvrir nos délicieux produits à la ferme (sur rdv) ou dans notre magasin de Saint-Saulve.

**Produits :** Viande bovine, légumes de saison

**Vente de produits d'autres exploitations :** Miel, yaourts, lait, beurre, confitures, biscuits, terrines, tartes, gaufres, fromage, chips, pommes de terre, jus, fruits et légumes...



- À la ferme sur rendez-vous
- Au magasin de Saint-Saulve (150A rue Jean-Jaurès)  
mardi de 9h30 à 12h  
jeudi de 13h30 à 17h - vendredi de 14h à 19h  
samedi de 9h à 15h

# FERME DE LA *Boucaulde*



FRUITS - LÉGUMES - PRODUITS LAITIERS



Trois points de distribution :

- Fresnes-sur-Escaut - L'île aux loisirs  
125 rue Voltaire Vendredi 17h30 à 18h30
- Saint-Amand-Les-Eaux  
44 rue du moulin aux rats - Mardi 17h30 à 19h
- À la ferme : vendredi 18h30-19h30



**AGATHE & FRANCK DE SOUSA**

**107, route d'Hergnies**

06 23 18 13 68

amaplaboucaulde@gmail.com

ferme.de.la.boucaulde@gmail.com



Nous produisons des légumes et produits laitiers, issus de l'agriculture biologique. L'abondance et la diversité des produits qui garnissent les paniers augmentent de la fin du printemps à la fin de l'automne.

**Produits :** Paniers de fruits et légumes bio de saison

**Produits transformés :** Yaourts, beurre, crème, fromage frais

# LA *Maisonnette*



ESCARGOTS



- À la ferme : horaires à consulter sur la page Facebook ou par téléphone
- Marché Scarpe-Escaut (Fb : Association des Producteurs de Scarpe-Escaut )



**MARC MERLIN**

**73, rue Aristide-Barbieux**

06 60 96 60 38

marcmerlin@ymail.com



C'est en 2015 que j'ai créé "La Maisonnette" où j'élève des escargots avec amour et passion du métier.

Vous y trouverez de bons produits 100% naturels.

Des visites pédagogiques sont organisées sur demande.

**Produits transformés :** Escargots cuisinés, pizzas

**Vente de produits d'autres exploitations :** Produits cosmétiques

12

FLINES-LEZ-MORTAGNE

12

FLINES-LEZ-MORTAGNE

13

HASNON



## LA FERME *Debrabant*

FRUITS - LÉGUMES - LAIT



**JEAN-LOUIS & AGATHE  
DEBRABANT**

16, rue Jules-Guesde  
Chemin de la ruelle

07 77 31 39 68

earl.lesprairiesdumoulin@gmail.com



Nous vous accueillons avec convivialité dans notre magasin pour découvrir les produits issus de la ferme familiale. Cette offre est complétée par des produits sélectionnés avec soin, dans un rayon de 30 km.

Produits : Pommes de terre

Produits transformés : Yaourts, beurre, crème, fromage blanc

Vente de produits d'autres exploitations : Légumes de saison



- À la ferme : les jeudis, vendredis de 9h à 12h et 15h30 à 18h et les samedis de 9h à 12h

14

HORDAIN



## LA FERME DE *Bonne enfance*

VIANDE

**PIERRE-MICHEL DOLAY**

17, rue des écoles

06 66 24 58 72

scea.bonne.enfance@gmail.com



Notre ferme familiale a été créée en 1984. Nos bovins de race Parthenaise sont nés et élevés sur place avec des aliments de qualité, produits sur la ferme, dans le respect des bonnes pratiques agricoles.

Produits : Cotis de viande de bœuf



- Vente directe uniquement sur commande par mail, téléphone (SMS) ou facebook en message privé.

# LES Ruchers DU VALENCIENNOIS



15

LA SENTINELLE

## MIEL



### JEAN-JACQUES WUILLOT

2, cité Ernest  
09 84 31 54 48

Apiculteur depuis plus de 40 ans, je vous propose un miel local ainsi qu'une gamme de pain d'épices, biscuits... J'aime partager ma passion pour ces insectes, pour mieux les comprendre et les protéger.

Produits transformés : Confiteries, pain d'épices, biscuits

- À la ferme du mardi au samedi après-midi
- Marchés de Famars, Maing, Quiévrechain, Saint-Amand-les-Eaux

## AUX SAVEURS DE l'Elon



16

LECELLES

## FRUITS - LÉGUMES



- Distributeur automatique



### ALEXANDRE ROBERT

7, rue neuve  
03 27 30 35 20  
gaec.elnon@hotmail.com



Ferme familiale spécialisée, depuis 1985, dans la culture d'endives de pleine terre et de fraises, retrouvez dans notre distributeur automatique nos fruits et légumes produits sur place, ou issus d'autres fermes.

Produits : Endives de pleine terre, fraises et autres fruits et légumes de saison

Produits transformés : Coulis de tomate, confitures, soupes

Vente de produits d'autres exploitations : Fruits et légumes de saison



EI  
DOROTHÉE  
*Laruelle*

## LÉGUMES



## DOROTHÉE LARUELLE

**6, rue Georges-Légrand**  
03 27 30 02 75 / 07 57 06 46 16  
dorothee.laruelle@nordnet.fr



Certifiée bio en 2023, c'est en réalité depuis mon installation en 2007 que j'applique les principes de l'agriculture biologique.

La vente de mes légumes à la commande garantit fraîcheur et saveurs incomparables.

**Produits :** Légumes de saison (betteraves, carottes, choux, courges, courgettes, épinards, haricots, mâche, navets, petits-pois, poireaux, salades, tomates, poivrons...)

- Uniquement en tournée et sur commande (SMS) aux particuliers (domicile et lieu de travail) le vendredi entre 12h et 14h, à Lecelles et villages voisins ainsi que Saint-Amand-les-Eaux
- Envoi de la liste des légumes disponibles le mercredi et commande avant le jeudi 12h



## EARL DE LA BASSE FRETE

AUX  
*Délices*  
DE GRAND-MÈRE

## LAIT



## CHRISTOPHE LIETARD

**155, rue de la Perdrix**  
06 18 86 28 02  
fermedelabassefrete@gmail.com



Notre élevage de vaches laitières nous permet de vous proposer toute une gamme de produits transformés à la ferme. Cette gamme est complétée par des produits de saison issus de fermes environnantes.

**Produits transformés :** Yaourts, crème fraîche, fromage blanc, beurre  
**Vente de produits d'autres exploitations :** Légumes de saison, volailles, oeufs



- À la ferme : le jeudi de 15h à 19h, et le vendredi de 10h à 12h et de 15h à 19h - le samedi de 10h à 12h

# JP Hourdeau



16

LECELLES

FRUITS - LÉGUMES



**JEAN-PIERRE HOURDEAU**

**1176, route de Roubaix**

03 27 48 88 33 / 06 81 27 64 60

jeanpierre.hourdeau@wanadoo.fr

Mon activité de maraîchage, au sein de la ferme familiale, permet de vous proposer légumes de saisons, fraises et endives de pleine terre. Ma production est complétée par celles d'autres fermes.

**Produits :** Fraises, aubergines, betteraves, carottes, céleri rave, choux, concombres, courges, courgettes, échalotes, endives, épinards, haricots, mâche, poireaux, pommes de terre, salades, tomates..

**Vente de produits d'autres exploitations :** Œufs, pommes et jus de pommes

- À la ferme : lundi et jeudi de 15h à 18h30, mardi, mercredi, vendredi, samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30
- Marchés : Raismes, Escaudain, Thiant, Valenciennes

# EARL Vanpeperstraete Duquesne



17

MAING

POMMES DE TERRE



**BRUNO VANPEPERSTRAETE**

**3, rue Henri-Barbusse**

06 09 80 06 11

bruno.vpp@live.fr

Je vous propose ma production de pommes de terre en libre service dans mon distributeur situé devant l'exploitation.

**Produits :** Pommes de terre

- À la ferme : tous les jours (distributeur automatique)

18

MARLY



# EARL Du Cavin

POMMES DE TERRE



**CÉCILE FLÉCHEL**  
139, rue Roger-Salengro  
07 77 95 37 18  
lebrunflechel@gmail.com



Ferme familiale depuis 1955, c'est en 2020 que j'ai rejoint l'exploitation en tant que troisième génération d'agriculteur. Vous trouverez notre production de pommes de terre ainsi que les œufs de Sebourg en vente directe dans notre distributeur.

Produits : Pommes de terre  
Vente de produits d'autres exploitations : Œufs



- À la ferme : tous les jours (distributeur automatique)

19

MARQUETTE-EN-OSTREVAULT



# EARL Vert Galant

LÉGUMES - OEUFS



**SIMON & BENOIT ROQUET**

1 bis, rue François-Mitterand  
06 22 93 22 10 / 06 21 22 52 94  
dany.rocquet@free.fr



Nous vous proposons en vente directe dans nos distributeurs nos pommes de terre et œufs issus de la ferme familiale.

Produits : Pommes de terre, œufs  
Vente de produits d'autres exploitations :  
Ponctuellement salades, tomates, carottes...



- Distributeurs automatiques au bas de la ferme et sur la route de Mastaing, à la sortie du village

SARL  
**Fovez**



20

MASTAING

**LÉGUMES**



**JEAN-PIERRE FOVEZ**

**30, rue Jean-Jaurès**  
03 27 35 87 42 / 06 75 37 19 09  
carlier.fovez@orange.fr

C'est depuis 1970 que l'endive est cultivée au sein de notre ferme familiale. Les installations ont constamment évolué pour répondre à la demande locale mais aussi régionale.

**Produits :** Endives (septembre à mai)  
(conditionnement de 5kg, détail possible à partir de 1kg)

- Appeler pour commander et choisir le jour de retrait  
Retrait des commandes à la ferme



21

MAULDE

**Natha Miel**



2023

**MIEL**



**NATHALIE DUSSENNE**

**5, petit chemin de Lecelles**  
06 50 49 82 83  
nathduss@hotmail.com

  [www.youtube.com/@nathamiel4621](https://www.youtube.com/@nathamiel4621)

Apicultrice depuis près de 10 ans, je vous propose une large gamme de miels et leurs conseils d'utilisation.

Mon miel de tilleul de Picardie a obtenu la médaille d'or au concours agricole de Paris en 2024.

**Produits :** Miels, essais d'abeilles  
**Produits transformés :** Miels avec ajouts de fruits, d'épices...

- À la ferme : en hiver ouvert le mardi et jeudi après 18h en saison ouvert le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>e</sup> samedi du mois de 13h30 à 16h30
- La Ferme de la Scarpe, parking de Carrefour Market, Rue Des Faienciers-Fauquez, Saint-Amand-les-Eaux ouvert le samedi de 9h30 à 12h30



# LES Paniers DU COIN

FRUITS - LÉGUMES

**MÉLANIE FLINOIS**

115, rue de la Chasse  
06 69 17 62 53



Nous sommes venus prêter mains fortes à nos parents, fondateurs de l'entreprise il y a 35 ans. Légumes et fruits sont cultivés sur place et récoltés le jour même ou la veille de la vente aux consommateurs.

**Produits :** Fruits et légumes de saison  
**Vente de produits d'autres exploitations :**  
Fruits de saison, miel, yaourt



- À la ferme : Tous les lundis, mercredis et vendredis de 16h à 18h30. La commande des paniers s'effectue minimum la veille pour le lendemain et le lundi avant 13h. Ceux-ci sont à récupérer pendant les heures d'ouverture du magasin ou sur les marchés d'Anzin et Bruay-sur-l'Escaut



# LES GAEC DOYE Délices AU BOUT DES Doye

LAIT - VIANDE



**BERTRAND & CLAUDE DOYE**

9, rue de l'Industrie  
07 78 14 58 40

doyebertrand@hotmail.fr  
elodiedoye@hotmail.fr



Nous sommes une ferme familiale sur laquelle nous élevons des vaches allaitantes de race Blanc Bleu Belge pour la production de viande et des vaches laitières pour les produits laitiers. Vous pourrez retrouver à la vente de nombreux produits issus de notre exploitation et d'exploitations environnantes.

**Produits :** Pommes de terre, lait, viande de boeuf et de veau (sur commande)  
**Produits transformés :** Yaourts, beurre  
**Vente de produits d'autres exploitations :** Fromages affinés et tartes, fromage chèvre, miel, légumes de saison



- À la ferme : tous les jours de 9h à 13h sauf le dimanche de 10h à 12h

# LA FERME Grand DU Porche



24

QUAROUBLE

VIANDE



- À la ferme : mardi, mercredi et vendredi de 9h à 12h, jeudi de 9h à 18h et samedi de 9h à 12h
- Marchés : Mont des Bruyères Saint-Amand-les-Eaux (1<sup>er</sup> dimanche du mois), Estreux (2<sup>e</sup> dimanche du mois), Château-l'Abbaye (1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> vendredis du mois), Douai (samedi)

## MARIE CHRISTINE & THIERRY ROGER

7, rue Roger-Salengro

09 61 48 41 73 / 03 01 24 19 53

fermegrandporche@wanadoo.fr



Producteur en bovins viande race blonde d'aquitaine. Nous vous proposons en direct nos viandes, en détail, sous vide et notre savoir faire pour les saucisses, salaisons, terrines et autres dérivés.

**Produits :** viande de boeuf, veau et porc

**Produits transformés :** Charcuteries, salaisons, plats traiteurs  
le tout "fait maison"





GAEC  
*Delvallée*

LÉGUMES DE SAISON - FRAISES

JÉRÔME & FRÉDÉRIC  
DELVALLÉE

502, rue du Quesnoy  
03 27 40 50 63

gaec.delvallee@yahoo.com



Agriculteurs depuis six générations, nous sommes installés sur l'exploitation familiale. Nous cultivons une grande variété de légumes frais et développons la production de fraises.

**Produits :** Pommes de terre, carottes, poireaux, choux, oignons, échalottes, endives de terre, courgettes, tomates, poivrons, aubergines, fraises



- À la ferme : le mardi, vendredi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- Marchés : Condé-sur-l'Escaut (tous les samedis)



EARL  
*Lecocq*

LAIT - VIANDE

FLAVIEN ET JEAN LECOQC

10, rue de la Planche

07 89 62 70 92

lecocq0027@orange.fr



Nous élevons des vaches Bleue du Nord, race locale historique du nord de la France et de Belgique. Cette race permet à la fois de fabriquer de bons produits laitiers fermiers, mais aussi une viande savoureuse.

**Produits :** Lait, viande de boeuf et de veau (sur commande)  
**Produits Transformés :** Beurre, crème fraîche, fromage blanc, crème glacée, bûche glacée



- À la ferme : le samedi 10h-12h30 et 14h-17h
- Marché : Landas (1<sup>er</sup> dimanche du mois)

# LA FERME DU *Major*



27

RAISIMES



- Passez votre commande en ligne (la boutique est ouverte du vendredi 18h au mardi 00h) et venez la retirer le jeudi dans nos différents points de retrait

## AGEVAL

152, rue Jean-Jaurès

03 27 30 51 63

lespaniersdumajor@ageval.net

www.lespaniersdumajor.ageval.net

Notre activité de maraîchage produit des légumes de saisons certifiés Bio. Les salariés en insertion assurent le semis des plantations, l'entretien des terres, des cultures, du matériel et des espaces de récolte.

**Produits :** Ail, artichauts, aubergines, betteraves, carottes, céleris, choux, concombres, courges, courgettes, échalottes, haricots verts, navets, oignons, patates douces, poireaux, poivrons, pommes de terre, radis, tomates, topinambours, cassis, fraises, framboises, groseilles, mûres

# LES VERGERS DU DOMAINE DE *Beauregard*



27

RAISIMES



- À la ferme : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h (horaires changeants selon saison et mis sur le site)

**Produits :** Fraises, poires, pommes, prunes, cerises, coings, figues, fruits rouges, noix, aubergines, betteraves, carottes, concombres, courges, courgettes, échalottes, épinards, haricots, mâche, navets, oignons, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, radis, salades, tomates



## OLIVIER FRICHER

Domaine de Beauregard,  
Boulevard des Mineurs  
d'Aubry du Hainaut

03 27 25 52 31 / 06 82 85 03 53

contact@domaine-de-beauregard.com

www.domaine-de-beauregard.com

Nous vous accueillons au Domaine de Beauregard, dans un cadre verdoyant. Retrouvez le vrai goût des saisons grâce à nos fruits et légumes frais. En juillet-août, venez vous amuser dans notre labyrinthe de maïs !

**Produits transformés :** Jus de pommes

**Vente de produits d'autres exploitations :** Endives de pleine terre



# Vergers Consille

FRUITS - LÉGUMES

## OLIVIER & PIERRE CONSILLE

103, rue Jean-Jaurès  
03 27 40 09 75 / 07 72 28 49 91  
secretariat@consille.fr



Entreprise familiale créée en 1988, nous sommes spécialisés dans la production de pommes, poires, fraises et proposons également des légumes de saison. Retrouvez-les au magasin ou au distributeur de la ferme.

**Produits :** Pommes, poires, pommes de terre, fraises, tomates, salades et autres légumes de saison

**Produits transformés :** Jus de pommes



- À la ferme : le samedi de 9h à 12h et distributeur automatique attendant à la ferme. Des opérations cueillette dans les vergers sont également proposées chaque année



# FERME Vandesompele

FRUITS - LÉGUMES

## JULIEN VANDESOMPELE

358, rue des Rosiers  
06 87 85 86 96  
julien.1055@hotmail.fr



Je suis à la tête de la ferme depuis 2023, reprenant ainsi la suite de mes parents installés en 1986 et certifiés bio en 2017. Retrouvez mes produits au magasin de la ferme et dans mes distributeurs automatiques.

**Produits :** Fraises, pommes, asperges, aubergines, betteraves, carottes, champignons, choux, concombres, courges, courgettes, échalottes, endives, navets, oignons, patates douces, poireaux, pommes de terre, salades, tomates...

**Produits transformés :** Confitures, soupes, coulis de tomates

**Vente de produits d'autres exploitations :** Miel, Produits laitiers, Porc, bœuf, volailles



- À la ferme : le lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h - le samedi de 9h à 12h30 fermé le mardi
- Casiers automatiques à l'entrée de la ferme



# FERME AVICOLE *Bauduin*



29

ROSULT

VIANDE



Photo d'illustration

**MAUD LANCKRIET****344, rue du Fayt**

03 27 27 91 93

fermeavicolebauduin@gmail.com

www.ferme-avicole-bauduin.fr



Spécialisés dans l'élevage de volailles, nous proposons à nos clients un choix de poules pondeuses, d'ornement, de volailles à élever mais aussi l'alimentation et le matériel nécessaire à votre basse-cour.

**Produits :** Volailles, alimentation et matériel de basse-cour**Produits transformés :** Terrines et conserves de volailles

- À la ferme : jeudi de 14h à 17h  
vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h  
samedi de 9h à 12h

# LA *Belle Rosult* DE



29

ROSULT

MIEL

**FRÉDÉRIC RAVIART****1576, rue du Capitaine Deken**

06 61 38 90 04

frederic.raviart@icloud.com



Passionné par l'apiculture, je me suis installé en 2015. Je produis différents miels aux couleurs et textures différentes. La transhumance des abeilles se fait uniquement dans la région des Hauts-de-France.

**Produits :** Miels de printemps, toutes fleurs, châtaigner, tilleul...**Produits transformés :** Pain d'épices

- À la ferme sur rendez-vous
- Au Panier Vert, 3862 Rue de Messines à Frelinghien, tous les jours sauf le dimanche



GAEC  
*Cauliez*

FRUITS - LÉGUMES

**ARNAUD & JÉRÔME CAULIEZ**

**54, rue de Plaquemard**

03 27 27 92 09 / 06 76 31 29 98

arnaudcaul@hotmail.fr



Au sein de notre ferme familiale nous cultivons des légumes de saison pour la vente directe. Vous apprécierez particulièrement notre savoir-faire pour la culture des endives et fraises de pleine terre.

**Produits :** Fraises / asperges, carottes, échalottes, endives, poireaux, pommes de terre...



- À la ferme : 9h-19h pendant récolte des fraises, le reste du temps 9h-18h tous les jours sauf le dimanche



EARL de la  
*Couturelle*

FRUITS



**MATTHIEU LUBRET**

**767, rue Prière**

03 27 26 71 56 / 06 12 32 74 47

mlubret@yahoo.fr



Depuis 2002, je cultive en agriculture biologique deux variétés de poires et dix-huit variétés de pommes récoltées manuellement. Je propose également des jus de pommes, pommes-poires et d'autres mélanges.

**Produits :** Pommes et poires

**Produits transformés :** Jus de pommes et pommes-poires



- À la ferme : du mardi au vendredi 14h-18h et samedi 9h-18h (de septembre à mars)

# M'Bio

ÉPICERIE



31



- Au magasin : lundi : 15h-18h30,  
mardi au samedi : 9h-13h / 15h-19h  
Fermé le dimanche



**NOÉMIE WERBLINSKI**

**89, rue d'Orchies**  
03 27 19 21 30  
mbio59@orange.fr



Depuis 2015 je propose à mes clients une gamme complète de produits de qualité et bio issus de nos producteurs locaux et régionaux. Venez vite, accueil chaleureux et conseils personnalisés garantis !

**Produits :** Fruits, légumes, fromages, charcuteries, vins, bières, produits secs, bonbons...

SAINT-AMAND-LES-EAUX

# ÉLEVAGE DES Rosières

VIANDE



32



- Uniquement sur commande

**DAMIEN NORMAND**

**9, route nationale**  
06 64 62 79 76  
elevagedesrosieres@gmail.com

Je suis éleveur de poulets et pintades élevés en extérieur. Pour les fêtes de fin d'année je propose également chapons, poulardes et dindes. Contactez-moi pour toute commande et demande de renseignements.

**Produits :** Volailles  
**Produits transformés :** Poulets, pintades, chapons, poulardes, dindes

SARS-ET-ROSIÈRES



# SAS Moulin DE SEBOURG

FARINE

**JEAN BAPTISTE MORAGE**

**49, rue du Moulin**

03 27 26 53 32

jeanbaptiste.morage@gmail.com



Depuis plus de 100 ans, nous transmettons les secrets de la fabrication de la farine de génération en génération. La qualité est le maître-mot de notre travail. Le moulin de Sebourg est le seul moulin encore en activité sur le territoire.

Produits transformés : Farine et alimentaiton animale



- À la ferme : tous les jours du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 14h



# FERME Dupont ŒUFS



**THIERRY DUPONT**

**8, rue du Quesnoy**

03 27 27 32 56 / 06 32 75 44 54

contactdupont.t@gmail.com

J'ai rejoint en 2010 mes parents sur la ferme familiale pour continuer l'activité de vente directe. En vous rendant au distributeur de la ferme, vous pourrez y trouver les œufs des poules élevées en plein air.

Produits : Œufs

Produits transformés : Produits laitiers



- À la ferme : tous les jours (distributeur)



EARL  
LE  
*Champ  
DU Moulin*



33

SEBOURG

FRUITS - LÉGUMES

**FANNY & ALEXANDRE BRONNART****61ter, route nationale**

03 27 51 67 15 / 06 87 66 22 04

lechampdumoulin@yahoo.com

Nous sommes producteurs en agriculture biologique (légumes, fruits, pommes, œufs) et transformons notre production.

Nous vous proposons tous ces produits à la vente dans nos 2 magasins Le champ du Moulin à Sebourg et Jenlain.

**Produits :** Fraises, salades, pommes de terre, carottes, concombres, melons, fruits rouges, tomates, pommes, œufs, asperges, radis, navets, courgettes, oignons, rhubarbe, poires, choux, aromatiques, courges, légumes racines, épinards, betteraves

**Produits transformés BIO :** Conserves de légumes, soupes, jus de pomme, jus de pomme-fraise, confitures, vol-au-vent, waterzoi, rillettes, pesto, coulis de fruits et coulis de tomates

**Vente de produits d'autres exploitations :** Yaourts, cidre, vinaigre, poulets, glaces, fromages de chèvre, chips

- Marchés : Le Quesnoy (tous les vendredis), Marchiennes (tous les samedis)
- Magasins : Le champ du Moulin à Sebourg du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30-15h à 19h et le samedi de 9h15 à 13h-15h à 18h  
Le champ du Moulin à Jenlain du mardi au vendredi de 10h à 12h30-14h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h30-14h à 18h

NELLY

*Delattre*

34

THIVENCELLE

LAIT - FARINE



2025

**NELLY DELATTRE**

03 27 26 25 77

J'ai repris l'exploitation de mes parents en 2001. Je transforme le lait de mes vaches de races Jersey, Normande et Montbéliarde réputées pour la fabrication du fromage et vous propose à la vente des produits laitiers certifiés agriculture biologique.

**Produits BIO :** Lait

**Produits transformés BIO :** Beurre, fromage blanc, fromage d'Hogneau, farine de blé

- À la ferme : tous les matins de 10h à 12h
- Marchés : Valenciennes (1<sup>er</sup> dimanche du mois), Saint-Saulve (2<sup>e</sup> dimanche du mois) et les marchés de l'Association "Les producteurs de Scarpe-Escaut"

35

THUN-SAINT-AMAND



# SARL du *Danier thunois*

FRUITS - LÉGUMES - LAIT

MARIE FROMONT

1, rue Alphonse-Dussart

03 27 29 90 24 / 06 31 64 02 21

lepanierthunois@laposte.net



J'éleve mes vaches montbéliardes, au sein de la ferme qui est dans ma famille depuis quatre générations. Mes produits laitiers sont vendus en boutique et distributeur, avec des produits des fermes alentours.

**Produits transformés :** Yaourts, beurre, fromage blanc, lait cru, crème fraîche, crème dessert

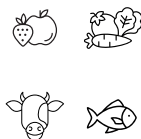
**Vente de produits d'autres exploitations :** Fruits et légumes de saison, boeuf, gaufres, miel, chips artisanales, jus de pommes, huile, œufs...



- À la ferme : vendredi et samedi de 10h à 12h
- Au distributeur automatique, ouvert 24h/24, à l'entrée de la ferme
- Marchés : Landas (1<sup>er</sup> dimanche du mois), Château-L'Abbaye, Fenain (1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> samedis du mois)

36

VALENCIENNES



## DRIVE DES *4 Saisons*

FRUITS - LÉGUMES - VIANDES - POISSONS



CATHERINE DESPLANCKE

68, rue de la Citadelle

03 27 26 98 21

contact@ledrivedes4saisons.fr

www.ledrivedes4saisons.fr



Depuis 2014, le drive des 4 saisons est votre boutique de produits locaux fermiers, artisanaux et/ou bio engagée et indépendante. Il propose plus de 400 références en retrait à la boutique, en points relais, en livraison à vélo et également de la vente directe.

**Vente de produits d'autres exploitations :** Légumes, fruits, produits laitiers, épicerie sucrée, épicerie salée, boissons



- Au magasin : du mercredi au vendredi de 16h à 19h et le samedi du 10h à 13h
- Aux points relais : le jeudi de 12h à 12h45 dans le Hall du Phénix, le jeudi de 13h15 à 14h à La Serre Numérique
- Livraisons : du mercredi au samedi

# FERME *Degaugue*



37

VIEUX-CONDÉ



• À la ferme : un samedi par mois de 13h à 18h

## PASCAL DEGAUGUE

748, rue Vanterpotte

06 23 68 87 66

ps.degaugue@orange.fr



Nous sommes éleveurs de vaches de race blonde d'aquitaine et commercialisons en vente directe notre viande de qualité.

Produits : Viande (saucisses, assortiments barbecue, charcuterie)

# LES *Bios près*



38

WALLERS-ARENBERG



2024

## VIANDE



• À la ferme : 1<sup>er</sup> vendredi du mois, de 17h à 19h



## JULIE & DOMINIQUE MIROUX

22, rue Pottier

06 60 25 10 44

julieetdominique@yahoo.fr



Nous sommes une ferme bio à taille humaine, où notre bonheur est aussi important que celui de nos animaux. Nos compagnons, dont des races locales comme la Bleue du Nord, vivent principalement dehors.

Produits : Mouton (au printemps et à l'automne), porc et veau (1<sup>er</sup> week-end du mois)

Produits transformés : Charcuteries, confitures, jus de pomme



# LA FERME DU *Grand Clair*

VIANDE - MIEL

## PHILIPPE DESSERTY

**22, route de Marquette**  
03 27 25 36 34 / 06 09 95 73 89  
philippe.dessery@wanadoo.fr

Je vous propose en vente directe des volailles élevées à la ferme. Je suis également producteur de miel et de jus de pommes.

**Produits :** Viande de volailles, miel  
**Produits transformés :** Jus de pommes



• À la ferme : tous les trimestres

## MARCHÉS À LA FERME DE L'ASSOCIATION "LES PRODUCTEURS DE SCARPE-ESCAUT"

L'association vous propose de découvrir produits et savoir-faire un dimanche par 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 de marché sont consultables sur le site [www.marche-scarpe-escout.fr](http://www.marche-scarpe-escout.fr) ou sur le Fb "association des producteurs de Scarpe-Escout"



# AGENDA DES *Marchés*

## ABSCON

Place du Général de Gaulle  
Mardi de 8h à 13h

## ANZIN

Place Roger-Salengro  
Mardi matin et vendredi matin  
de 8h à 13h

## ARTRES

Cour de La Gentilommière  
Mardi après-midi

## AVESNES-LE-SEC

Halle - 21 rue Victor-Hugo  
Vendredi de 9h à 13h

## BEUVRAGES

Place de la Paix,  
rue Francois-Gressiez  
Dimanche matin de 7h à 13h

## BOUCHAIN

Eplanade Charles De Gaulle  
Jeudi de 14h à 18h et dimanche  
de 8h à 13h

## BRILLON

Parking devant la Mairie  
Mardi de 16h à 19h (semaine  
impaire : fruits et légumes et  
semaine paire fromager en plus)

## BRUAY-SUR-L'ESCAUT

Place de Bruay - Jeudi et  
dimanche matin de 8h à 12h

## Place Henri-Dure

dimanche de 8h à 12h

## CONDÉ-SUR-L'ESCAUT

Place Pierre-Delcourt / Place Verte

Base de loisirs Chabaud-Latour  
samedi matin et le dernier jeudi  
du mois à partir de 18h sur la  
base de loisirs

## CHÂTEAU-L'ABBAYE

Halle - Place de l'Eglise  
Vendredi de 16h à 19h  
(tous les 15 jours)

## CRESPIN

Place Belle Vue  
Dimanche matin

## DENAIN

Place du Marché, qui jouxte  
l'espace Villars (station de  
tramway) - Jeudi de 7h30 à 14h

## DOUCHY-LES-MINES

Place Paul-Eluard  
Samedi de 8h à 12h30

## ESCAUDAIN

Place Gambetta  
Lundi de 8h30 à 12h

## ESTREUX

Place du Village  
Dimanche (à partir du 23 mai)  
de 9h à 13h

## FAMARS

Place des Déportés  
Mardi matin

## FLINES-LEZ-MORTAGNE

Halle - A proximité de la  
Mairie - Place Decobecq  
Vendredi de 16h à 20h  
(tous les 15 jours)

## FRESNES-SUR-ESCAUT

Place Paul Vaillan-Couturier  
Mardi matin et chaque 1<sup>er</sup>  
vendredi du mois

## HASNON

Place Clément-Larivière  
Jeudi de 8h à 13h

## HAULCHIN

Halle - rue Vaillant-Couturier  
Samedi de 8h à 12h

## HERGNIES

Place de la République  
Au printemps, en automne  
et en hiver

## HÉRIN

Cour de la salle des Fêtes  
rue Jean-Jaurès  
Mercredi de 8h à 12h30

## HORDAIN

Grand'Place  
Vendredi de 7h à 14h

## LA SENTINELLE

Place Nicod  
Mercredi de 8h à 12h

## LOURCHES

Place Roger-Salengro  
Mercredi de 8h à 12h

## MAING

Place Pierre-Cuvelier  
Mercredi matin

## MARLY

Place Gabriel-Péri  
Dimanche matin

## MARQUETTE-EN-OSTREVANT

Halle  
1 rue Victor-Hugo  
Vendredi de 16h à 20h

## MASTAING

Halle - Rue Condorcet  
Mercredi de 16h à 19h

## MAULDE

Halle - Basse-Rue  
Mardi de 16h à 20h

## MILLONFOSSE

Halle  
Place Daniel-Grard  
Mardi de 10h à 18h  
Vendredi de 10h à 19h  
(de mars à septembre)

## MORTAGNE-DU-NORD

Place Paul-Gillet  
Mercredi de 8h à 12h

## NEUVILLE-SUR-ESCAUT

Mercredi de 9h à 12h

## NIVELLE

Halle - rue Achille-Dufresnes  
Mardi de 16h à 19h tous les 15  
jours semaines paires,  
sauf vacances scolaires

## ONNAING

Halle  
rue Jean-Jaurès  
Lundi matin

## QUÉRÉNAING

Place J.Bacq (devant l'école)  
Vendredi de 16h à 19h

## QUIÉVRECHAIN

Place de la Mairie  
Jeudi matin

## RAISMES

Grand'Place  
Jeudi de 8h à 12h

## ROSULT

Halle  
Rue du Capitaine Deken  
Vendredi de 16h30 à 20h

## SAINT-AMAND-LES-EAUX

Parking Davaine (jusqu'au 2  
mai) puis Grand'Place  
Vendredi de 6h à 13h

## SAINT-SAULVE

O Centr'Halle  
Mardi matin et le 2<sup>e</sup> dimanche  
matin du mois

## SARS-ET-ROSIÈRES

Halle - rue du Pont Noël  
Vendredi de 16h à 19h  
(tous les 15 jours)

## THIANT

Halle - rue Roger-Salengro  
Vendredi de 8h à 12h

## VALENCIENNES

Place Verte  
(derrière le musée  
des Beaux-Arts)  
samedi matin de 9h à 13h

## VERCHAIN-MAUGRÉ

Rue des Glatignies  
une fois par mois  
(dimanche matin)

## VIEUX-CONDÉ

Place de la république  
Parvis de la Maison Pour Tous  
Frank-Trommer  
Lundi matin de 7h30 à 13h  
jeudi après-midi de 14h à 17h  
de début avril à fin octobre

## WALLERS-ARENBERG

Place Casimir-Périer  
Dimanche de 8h à 13h

# LE Bio

## EN QUELQUES MOTS



**Le mode de production et de transformation biologique fait partie en France des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine.**

Encadré par une réglementation européenne depuis 1991, il a pour objectifs le respect :

- de l'environnement et de la protection du climat,
- de la biodiversité,
- de la santé humaine
- du bien-être animal.

Seuls les produits qui en sont issus peuvent porter le logo bio européen et la marque AB. Cette réglementation favorise les circuits courts de distribution et les productions locales dans les divers territoires. La production biologique produit une grande variété de denrées alimentaires de haute qualité qui répondent à la demande des consommateurs pour des biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux.

Le bio s'inscrit au coeur du développement durable et de la transition alimentaire. Il constitue une importante source d'emplois et participe à la création de valeur ajoutée pour la vie économique et sociale des territoires : c'est un engagement pour les générations futures.



## QU'EST-CE QU'UNE AMAP ?

**AMAP** signifie Association pour le **M**aintien d'une **A**griculture **P**aysanne. C'est un **partenariat solidaire et durable** entre un-e ou plusieurs paysan-ne-s locaux-ales (maraîcher-e-s, éleveur-se-s, ...) et un groupe de citoyen-ne-s qui souhaitent se nourrir avec des produits de qualité en **soutenant une agriculture locale respectueuse de l'environnement, des animaux et des humains.**

Appelé-e-s amapien-ne-s, les membres de l'AMAP deviennent alors des consomm'acteur-trice-s.

L'AMAP est basée sur l'engagement mutuel entre paysan-ne-s et amapien-ne-s. Chaque adhérent-e de l'AMAP signe un contrat avec le-la paysan-ne et paye à l'avance une partie de la récolte.

En contrepartie, **le-la paysan-ne s'engage** à produire sans pesticide ni engrais de synthèse, en toute transparence et dans le respect de la Charte de l'agriculture paysanne\*, et à livrer cette récolte de manière régulière (hebdomadaire, mensuelle... en fonction des produits).



\* L'agriculture paysanne permet à un maximum de paysannes et de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier, en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, accessible à tous et toutes, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain.

## REMERCIEMENTS

Nous souhaitons remercier l'ensemble des producteurs et magasins partenaires du territoire pour leur engagement.

Si vous voulez découvrir où acheter vos produits locaux sur toute la Région Hauts de France, rendez-vous sur [www.ouacheterlocal.fr](http://www.ouacheterlocal.fr), une plateforme en ligne qui géolocalise pour vous les producteurs et les points de vente proposant les produits locaux au plus proche de chez vous.

Vous pourrez également retrouver la liste des producteurs qui proposent de la vente directe sur l'ensemble du Parc Naturel Régional Scarpe-Escaut via le lien suivant : [www.pnr-scarpe-escaut.fr](http://www.pnr-scarpe-escaut.fr)



Ce guide des producteurs du Valenciennois est diffusé gratuitement par Les Communautés d'Agglomération de La Porte du Hainaut et de Valenciennes Métropole. Les informations présentées dans ce document sont fournies par différents producteurs et structures, et sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. La Porte du Hainaut et Valenciennes Métropole ne peuvent en aucun cas être tenues pour responsables des erreurs, omissions ou modifications qui pourraient y être apportées. La liste des producteurs locaux et des points de vente est non exhaustive. **Si vous souhaitez que votre activité apparaisse dans la prochaine version de ce guide, merci de bien vouloir envoyer votre demande à :**



Site minier d'Arenberg - La Porte du Hainaut  
Rue Michel-Rondet - BP 59  
59135 Wallers-Arenberg  
Tél. : 03 27 09 05 05  
[tousatable.pat@agglo-porteduhainaut.fr](mailto:tousatable.pat@agglo-porteduhainaut.fr)



2 place de l'Hôpital Général  
CS 60227  
59300 Valenciennes  
Tél. : 03 27 096 096  
[mangeonslocal.pat@valenciennes-metropole.fr](mailto:mangeonslocal.pat@valenciennes-metropole.fr)

# La Porte du Hainaut

Communauté  
d'Agglomération

Site minier d'Arenberg - La Porte du Hainaut  
Rue Michel-Rondet - BP 59  
59135 Wallers-Arenberg  
Tél. : 03 27 09 05 05  
[tousatable.pat@agglomeration-porteduhainaut.fr](mailto:tousatable.pat@agglomeration-porteduhainaut.fr)



2 place de l'Hôpital Général  
CS 60227  
59300 Valenciennes  
Tél. : 03 27 096 096  
[mangeonslocal.pat@valenciennes-metropole.fr](mailto:mangeonslocal.pat@valenciennes-metropole.fr)

