



Venez
NOUS VOIR

| automne-fermier.com

L'AUTOMNE FERMIER DANS LES FERMES DES HAUTS-DE-FRANCE



Venez voir et dégustez les produits de nos fermes !

De septembre à décembre, les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme vous proposent de nombreuses animations et festivités sur leurs fermes, autour de la découverte de leurs produits fermiers et de leurs terroirs.

Au programme:

- des échanges chaleureux lors de repas partagés ou de dégustations ;
- des rendez-vous insolites, visites, cueillettes, ateliers pour enfants et spectacles...

Après les vendanges et avant les fêtes, ils vous proposent de partager avec eux les délices de leurs terroirs et vous ouvrent grand leurs portes. Une échappée ferme, alors n'attendez plus, **dégustez l'automne, à la ferme !**

*Un événement étonnant durant tout l'automne, un événement délicieux pour les curieux, ...
... des activités pour les plus motivés, des dégustations pour les plus gourmands.*

L'AUTOMNE FERMIER DANS LES FERMES DE L' AISNE

Dimanche 24 septembre 2017 de 9 à 18 heures

Au Gaec Saveurs du potager

Fabrice Vigier & François Leducq

14 Route de Braine

02220 Saint Mard

T. 06.20.72.61.26

Porte ouverte

Visite de l'exploitation & marché de producteurs

Dimanche 24 Septembre de 10 à 19 heures

Au Clos de la Fontaine Hugo

Grégoire Le Roux

Hameau de Wichery - Route d'Apremont

02360 Rozoy sur Serre

T. 06 74 84 82 67 - 03 23 97 69 47

Porte ouverte

Visite de la cidrerie. Marché Gourmand. Jeux anciens.

Visite de la Chapelle Notre Dame du Mont. Présence des Croqueurs de Pommes.

Un repas de terroir

Réalisé par le restaurant « Entre Nous » vous est proposé le dimanche midi 17 € par personne et 12 € pour les enfants de moins de 12 ans,

Réservation au 06 74 84 82 67 ou par mail lerouxgregoire@hotmail.fr

Dimanche 1er octobre 2017

Ferme du bois de Chantrud

Yves Vuilliot

02350 Grandlup & Fay (entre Laon et Marle)

T. 03 23 22 13 88

y.vuilliot@chantrud.com

Porte ouverte

Repas partagé le midi (à partir de 12h), amenez plats et boissons à faire découvrir !

Visites et activités l'après-midi (14h-18h) - Agriculture biologique

Centenaire 1917, Chantrud lors de l'attaque du Chemin des Dames.

Si le temps le permet : récolte et séchage du sarrasin. Fabrication de farine.

Atelier casse de noix et pressage d'huile. Ouverture de l'atelier d'ébénisterie.

Forêt : visites guidées dans le marais de Chantrud.

Apiculture avec Philippe Charpentier.

Samedi 21 Octobre 2017 au pressoir de 15 à 21 heures

Au Champagne Michaux

Mathilde Michaux

6 Rue Ferrée à Monneaux

02400 Essomes sur Marne

T. 03 23 83 14 05

Porte ouverte

Marché de producteur à l'occasion du lancement de notre nouvelle cuvée.

Dégustation et visite de notre maison de Champagne

Samedi 21 octobre 2017 à partir de 19 heures 30

Ferme auberge du Vieux Puits

Geneviève GYSELINCK

5 rue de l'abbaye

02420 BONY

T. 03 23 66 22 33

Soirée cabaret, repas gastronomique

Réservation au 0323662233

L'AUTOMNE FERMIER DANS LES FERMES DU NORD-PAS DE CALAIS

Samedi 23 et dimanche 24 septembre de 10 à 19 heures

La ferme des Mottes

Bertrand et Ingrid COUSTENOBLE
330, rue de la ferme des Mottes

59274 MARQUILLIES

T. 03 20 32 56 27 / 06 95 69 62 77

imaginairidemariegroette@gmail.com - www.fermedesmottes.fr

www.facebook.com/fermesdesmottes/

Marché

17^{ème} Fête de la citrouille et des coloquintes et marché fermier et artisanal

Marché fermier (viande, miel, pommes, confiture, ...) et Marché artisanal (bois, tapisserie, ...)

Jeux et animations à partir de samedi 14 heures

Petite restauration sur place : frites, sandwiches

Réservation (obligatoire) : Repas dimanche midi : soupe à la citrouille et planche de charcuterie : 10 € pour les adultes et 5 € pour les enfants.

Mercredi 25 et jeudi 26 octobre de 9 heures 30 à 11 heures 30

Le Camelus

Eric et Viviane FLEURYNCK
211 Route d'Uxem

59254 GHYVELDE

T. 03 28 26 04 05 / 06 86 07 92 18

info@le-camelus.com - www.le-camelus.com - www.facebook.com/Le_Camelus_ferme_pedagogique_parc_animalier/

Ateliers récréatifs : « Les secrets d'automne » et « A la chasse à la sorcière »

- Les secrets d'automne : Découvrez toutes les astuces que l'automne a trouvé pour préserver les animaux et les arbres de l'hiver.
- A la chasse à la sorcière : Larmouille et chatouille sont les ingrédients indispensables à la confection de potion magique. A l'approche d'Halloween, enfiler ta cape et ton chapeau de sorcier, pour nous aider à déjouer les mauvais tours de la méchante sorcière.

Tarifs : 8,50 euros par enfant

Réservation (obligatoire) : 06 86 07 92 18

Tous les jours du mois d'octobre

Safran de Lille

Jacqueline et Jean-Marie MILLE
31 Rue de Prêmesques

59320 ENNETIERES-EN-WEPPES

T. 03 20 44 75 48 / 06 05 35 03 04

jacquelinemille@hotmail.fr - www.safrandelille.fr - www.facebook.com/Safran.de.Lille/

Visite de la Safranière en floraison

Visite guidée et commentée avec l'histoire du Safran, la culture, la récolte, l'utilisation de cette épice en cuisine, Reconnaître le vrai et le faux Safran

Durée : 2 heures sur rendez-vous avec une dégustation de nos produits safranés

Tarifs : 10 euros par personne avec le petit goûter safrané, gratuit pour les jeunes enfants. Tarif groupe sur demande.

L'AUTOMNE FERMIER DANS LES FERMES DE L'OISE

Samedi 30 septembre 2017 de 10 à 18 heures

Au Verger de Bailleul

Eric Vandromme
La Houssière, D12

60930 BAILLEUL-SUR-THERAIN

T. 06 50 91 50 18

Porte ouverte

Visite du verger avec explication des bonnes pratiques sur 12 variétés de pommes.
Dégustation de pommes et jus de pomme.

L'AUTOMNE FERMIER DANS LES FERMES DE LA SOMME

Samedi 7 et dimanche 8 octobre 2017 de 9 h 30 à 12 heures et de 14 à 19 heures

La Cueillette de Cappy

Mathilde et Rémi DEGRENDEL
Rue de Bara

80340 CAPPY

T. 06 75 73 15 53

lacueilletedecappy@orange.fr - www.lacueilletedecappy.fr

Atelier, labyrinthe, cueillette

Tout au long de l'année, Mathilde et Rémi vous proposent leurs fruits et légumes frais à cueillir ou cueillis par leurs soins. Les 7 et 8 octobre, retrouvez une large gamme de légumes de saison et des promotions sur les courges, les pommes de terre ou encore les carottes. Dégustez aussi de savoureuses préparations à base courges !

Le samedi 7 octobre à 16h, venez découper les courges pour vos décorations d'Halloween. 2€/pers

Le dimanche 8 octobre à 16h, retrouvez et chassez les courges qui se cachent dans notre labyrinthe ! 2€/pers

Mardi 10 octobre et Vendredi 13 octobre 2017 de 10 à 12 heures

Safran de la Baie de Somme

Anne POUPART
Ferme de Romiotte

80 860 PONTHOILE

T. 03 22 23 59 65

annepoupart@terre-net.fr

www.safrandelabaiedesomme.com

Visite

Première productrice de safran en Picardie, Anne vous invite à la visite de sa safranière pour une durée de 2 heures (conférence en salle).

Au programme : l'origine du safran, sa culture "comment reconnaître le vrai safran ?", comment le cuisiner et, pour finir, visite de la parcelle et dégustation de produits safranés.

Possibilité de participer à la cueillette des fleurs ! Vente à la ferme.

Prix : 7€/pers (gratuit pour les - de 12 ans) - Groupe de 50 personnes maximum"

Vendredi 13 octobre 2017 de 15 à 18 heures

Marché Terroirs de Picardie - Bienvenue à la ferme

Maryse FERON
Place de l'église

80260 VILLERS BOCAGE

T. 06 10 05 55 44

maryse.feron@hotmail.fr - www.marcheduterroir-villers-bocage.jimdo.com

Marché

Découvrez les produits de Picardie, échangez avec les agriculteurs locaux et retrouvez la convivialité des marchés. Vous apprécierez la traçabilité, la proximité et la saveur des produits de saison sur le "Marché Terroirs de Picardie - Bienvenue à la ferme" de Villers-Bocage.

Les producteurs vous attendent pour le concours de la meilleure tarte aux poireaux ! Venez nombreux pour la dégustation de leurs produits. Vous pourrez aussi gagner des paniers garnis."

Samedi 14 octobre 2017 de 10 à 17 heures

La Ferme du Plant d'endive

Pierrick CAPELLE

24 rue Principale

80360 FLERS

T. 06 84 97 13 95

pierrick.capelle@wanadoo.fr - www.facebook.com/laFermeduplantdendive

Porte ouverte

Mettre en valeur le territoire à travers ses spécialités : c'est l'expérience que vous propose Pierrick à travers sa culture star : la racine d'endive. Venez rencontrer cet agriculteur passionné par son métier et sa production.

Pierrick vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir et déguster sa production de plants d'endives. Coup de projecteur sur une racine qui n'apprécie pourtant pas beaucoup la lumière !

Dimanche 15 octobre 2017 de 10 à 18 heures

Thérèse NOWAK

21 Impasse Marcel

80136 RIVERY

T. 03 22 91 95 53

nowak.there@gmail.com

Porte ouverte

Thérèse cultive les légumes de saison. Radis, salades, oignons... et l'hiver poireaux, carottes, navets, céleris et choux... dans les hortillonnages au cœur de la ville d'Amiens. Passionnée et désireuse de perpétuer la tradition, elle vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir cet endroit unique et vous proposer de nombreuses animations sur place.

Retrouvez les informations sur :

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

www.automne-fermier.com

