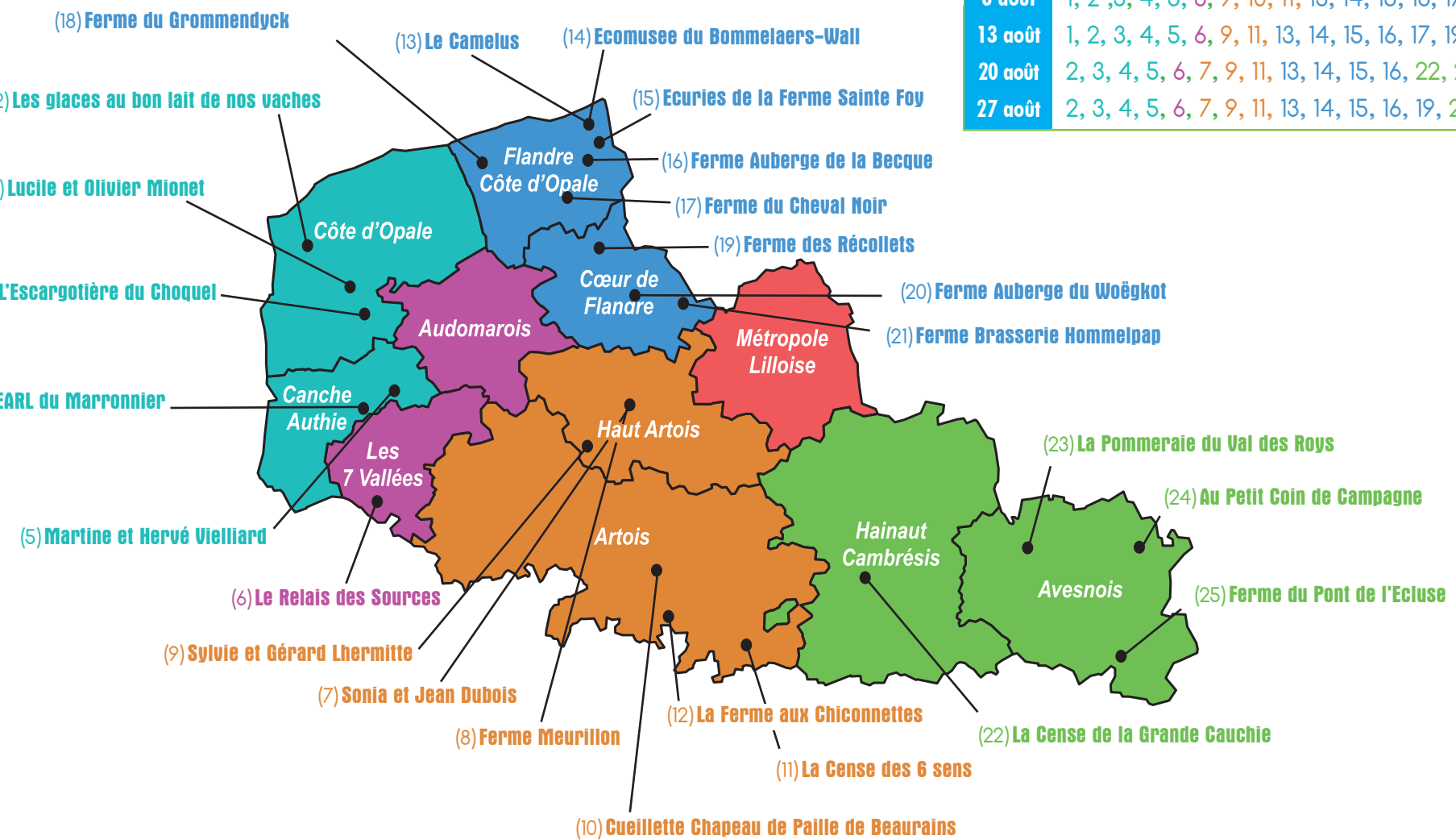




**Il se passe quelque chose dans nos fermes !
cet été, tous les jeudis**

**bienvenue
à la ferme**

**LES JEUDIS
DE BIENVENUE
À LA FERME**



CALENDRIER DES ANIMATIONS

JUILLET	numéros des fermes
9 juillet	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16, 20, 21, 23, 24
16 juillet	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24
23 juillet	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 23, 24, 25
30 juillet	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 23, 24, 25

AOUT	numéros des fermes
6 août	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 22, 23, 24, 25
13 août	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 21, 23, 24, 25
20 août	2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 22, 23, 24, 25
27 août	2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 13, 14, 15, 16, 19, 23, 24

*Vous recherchez des loisirs à vivre autrement
... de l'authentique !*



Alors, vite... ne manquez pas les JEUDIS DE "BIENVENUE À LA FERME" !

Tous les jeudis de l'été du 9 juillet au 27 août, des agriculteurs vous accueillent sur leurs exploitations agricoles et vous proposent toute une gamme de prestations pour vous amuser, vous régaler, vous ressourcer ou tout simplement découvrir le vrai visage de notre belle région agricole. Des après-midi au cours desquels les agriculteurs vous reçoivent sur leurs fermes pour des jeux de piste, des balades en calèche, des ateliers cuisine, des chasses au trésor ou des parcours avec reconnaissance des cultures légumières... Des plaisirs simples, suivis de goûters savoureux, partagés avec les agriculteurs pour des moments de détente avec la famille ou entre amis.



" BIENVENUE À LA FERME ", UN RÉSEAU RÉGIONAL DYNAMIQUE !
En 2009, celui-ci rassemble près de 140 adhérents. Le réseau vous propose toute une gamme de prestations pour vous distraire, découvrir les animaux et les cultures, vous régaler avec les bons produits de la ferme ou vous détendre lors d'un séjour à la campagne.

En choisissant " Bienvenue à la Ferme ", vous avez une certitude : bénéficier d'un service de qualité qui répond à une charte validée par les Chambres d'Agriculture. Tous les agriculteurs adhérents sont des acteurs passionnés qui partagent la même envie : celle d'échanger sur leur métier, leur savoir-faire.

plus d'informations :
Chambre d'Agriculture du Nord : 03 20 88 67 00
Chambre d'Agriculture du Pas-de-Calais : 03 21 60 57 79
www.nord.chambagri.fr - www.pdc.chambagri.fr



www.bienvenue-a-la-ferme/nord-pas-de-calais



projet financé dans le cadre du FLIP du Pays des Moulins de Flandre

(1) L'ESCARGOTIERE DU CHOQUEL – Emmanuel BRASSEUR

élevage d'escargots et transformation - PRODUITS DE LA FERME.

55 rue du Choquel, Saint Martin Choquel - 03 21 83 03 13 - www.lescargotiere.com.

En route pour la découverte du monde des escargots et une dégustation !

tous les jeudis de juillet, les jeudis 6 et 13 août à 11h et 18h. Tarif : 3,70€ par personne.

(2) LES GLACES AU BON LAIT DE NOS VACHES - Famille MIONET

élevage de vaches laitières et polyculture. Transformation du lait en glace. PRODUITS DE LA FERME.

60 Hameau de Bainghen, Leubringhem - 03 21 92 97 21 - 06 08 74 21 83 - www.gite-fermedumajor.com

Une bonne glace au bon lait de nos vaches, ça vous dit ! Puis, découvrez les animaux de la ferme et notamment l'élevage laitier et le moulage du fromage blanc faisselle.

tous les jeudis de juillet et d'août, le matin à partir de 10h (animation de 2h) et l'après-midi à partir de 16h30 (goûter, traite des vaches). Tarif : 3,50€ par personne avec dégustation. Sur réservation. Possibilité de pique-nique sur place.

(3) LUCILE ET OLIVIER MIONET – PRODUITS DE LA FERME.

élevage de vaches laitières de race Montbéliarde et fabrication de fromages affinés ainsi que d'autres produits laitiers.

9 rue Calmette, Rety - 03 21 33 70 31

Veaux, vaches... venez leur rendre visite et déguster les produits laitiers fabriqués à la ferme !

tous les jeudis de juillet et d'août de 15h à 18h. Gratuit.

(4) EARL DU MARRONNIER - Charlésia MACREZ

élevage d'autruches et transformation. PRODUITS DE LA FERME.

6 rue de l'église, Estrée - 03 21 06 23 50.

Sa taille vous impressionne ! Venez découvrir l'Autruche (visite + diffusion d'une vidéo). Vos enfants prendront plaisir à décorer un morceau de coquille d'œuf ou une plume. Dégustation proposée.

tous les jeudis de juillet et d'août de 9h à 12h et de 14h à 19h. Tarifs : 2,50€/pers. pour la visite, la dégustation et la décoration.

5€ avec le goûter.

(5) MARTINE ET HERVE VIELLIARD

culture et tressage de blé. PRODUITS DE LA FERME.

11 rue bimoise, Clenleu - 03 21 90 50 25 - www.faireplaisir.free.fr.

Savoir tresser du blé vous tente ! Alors, venez découvrir cet atelier original et vous régaler avec le goûter qui vous sera proposé !

tous les jeudis de juillet et d'août à 15h (animation d'1h). Tarif : 5€ (chaque personne repart avec un tressage).

(6) LE RELAIS DES SOURCES – Philippe et Jeanne-Marie DAGE

élevage de chevaux de traits, de selles et de poneys. Activité d'attelage et location de roulottes. FERME EQUESTRE.

3 rue de l'Eglise, Saint Rémy au Bois - 03 21 81 31 30 - <http://monsite.wanadoo.fr/lerelaisdesources>.

La découverte des plaisirs de l'attelage vous tente ! Venez suivre les démonstrations et faire une balade !

tous les jeudis de juillet et d'août de 14h à 19h. - Entrée libre. Tarif : 1€ par personne pour une balade en attelage de 15 min.

(7) SONIA ET JEAN DUBOIS

horticulteurs. PRODUITS DE LA FERME.

244 rue de l'Université, Béthune - 03 21 57 59 01

A la recherche d'astuces pour bouturer une fleur d'été, apporter les soins nécessaires aux plantes... alors, venez nous rejoindre !

les jeudis 9 et 16 juillet, les jeudis 20 et 27 août. À partir de 14h30. Tarifs : 2€ par enfant et 4,50€ par adulte, une plante vous sera offerte. Sur réservation par tél. ou par mail : jduboishorti@free.fr

(8) FERME MEURILLON

producteurs de légumes de saison et de fruits rouges. Elevage et vente de volailles. PRODUITS DE LA FERME.

1333 rue de Lille, Béthune - 03 21 56 09 73

Venez découvrir la culture sous serre et ses mystères ! Profitez du goûter pour déguster les confitures et le sirop de la ferme et repartez avec un pot de confiture.

les jeudis 9 et 16 juillet de 14h à 17h. Tarif : 5€/pers. Sur réservation.

(9) Sylvie et Gérard LHERMITTE

élevage de vaches laitières et polyculture. - GITE RURAL

1 rue des écoles, Rebrevue Ranchicourt - 03 21 65 87 54 - earl.lhermitte.dubois@wanadoo.fr

Comblen une vache produit-elle de lait par jour ? Quel est le temps de gestation d'une vache ? Ces questions vous intéressent, venez donc nous rendre visite !

tous les jeudis de juillet et d'août de 14h à 17h Tarif : visite + goûter = 5€. Uniquement sur réservation.

(10) CUEILLETTE CHAPEAU DE PAILLE DE BEURAINS - Luc et Jean CHATELAIN

producteurs de fruits, de légumes et de fleurs de saison en libre-service. PRODUITS DE LA FERME.

avenue Mitterand - Résidence Ringo, Beurains - 03 21 73 09 42 ou 03 21 22 31 39 - www.cueillettebeurains.fr.

En compagnie d'un guide, cueillez et découvrez les fruits, légumes et fleurs de saison. Un produit de la cueillette vous sera offert.

jeudi 6 août de 9h30 à 12h et de 14h15 à 19h sur réservation. Tarif : 2,50€ par personne.

(11) LA CENSE DES 6 SENS - Françoise et André DRUCBERT

ferme de polyculture et d'élevage bovin. CHAMBRE D'HÔTES.

15 rue de Bapaume, Beugny - 03 21 58 92 38 - www.lacensedes6sens.fr.

Qui de vous retrouvera le plus vite son chemin ? C'est parti pour une découverte du labyrinthe de maïs et des animaux de la ferme !

tous les jeudis à partir du 16 juillet jusqu'au 27 août.

Tarifs : 2€ par personne pour la visite de l'exploitation et 3€ supplémentaire pour le labyrinthe de maïs. Uniquement sur réservation.

(12) LA FERME AUX CHICONNETTES - Véronique et Pascal DUFORST

producteurs d'endives de pleine terre et transformation. PRODUITS DE LA FERME.

23 rue d'Angoulême, Achiet-le-petit - 03 21 23 69 14 - www.saintmarmite.com.

Bientôt la culture d'endive de pleine terre ne sera plus un secret pour vous ! Dégustez nos produits et initiez-vous à la cuisine à base d'endives !

tous les jeudis de juillet, de 13h30 à 16h30. Sur réservation par téléphone ou par mail (pascal.duforest@wanadoo.fr).

Tarifs : 2€/pers. pour la visite et la dégustation, 4€ avec le goûter.

(13) LE CAMELUS – Viviane et Eric FLEURYNCK - élevage d'autruches et d'autres animaux. FERME DE DÉCOUVERTE.

211 route d'Uxem, Ghyvelde - 03 28 26 04 05 - 06 86 07 92 18 - www.le-camelus.com - info@le-camelus.com

Sherlock Holmes au pays des autruches : qui a volé l'œuf ? Démasquez le coupable après avoir découvert les moutons à 4 cornes, le lama, le watusi ... 40 espèces à découvrir !

tous les jeudis de juillet et d'août, entre 13h30 et 17h30. Tarif : 4€/adulte, 3,20€/enfant jusqu'à 10 ans.

(14) ECOMUSEE DU BOMMELAERS-WALL – Christine et Bernard CARETTE-SIX

polyculture. Ecomusée. FERME DE DÉCOUVERTE.

20 rte de Furnes, Ghyvelde - 03 28 20 11 03 - www.ecomusee-flandres.com - ecomusee.du.bommelaers@orange.fr

Visitez les expositions tout en vous amusant grâce à un jeu de piste. Un goûter en famille clôturera votre traversée dans l'histoire des fermes.

tous les jeudis de juillet et d'août, de 14h à 18h (durée 2 heures). Tarif : 2€ par enfant (jusqu'à 15 ans), 5€ par adulte, gratuit pour les - de 4 ans, supplément de 2,20€/pers. pour le goûter.

(15) EGURIES DE LA FERME SAINTE FOY – Yveline et Bertrand BERTELOOT

élevage de chevaux de selle et de poneys. Cours d'équitation, balades à cheval ou en attelage, jeux équestres. FERME EQUESTRE.

8 chemin du Moulin, Les Moères - 03 28 58 28 28 / 06 60 85 29 00 - www.fermesaintefoy.fr

Voyage au cœur des cultures : à cheval ou en calèche, percez les mystères des cultures et des waterings.

tous les jeudis de juillet et d'août entre 14h et 18h. Tarif : attelage : 60€/10 personnes, cheval (10 ans minimum) : 15€/heure/personne. Réservation 3 jours avant.

(16) FERME AUBERGE DE LA BECQUE – Annie et Claude DEJONGHE

élevage de bovins viande et de volailles. FERME AUBERGE ET PRODUITS DE LA FERME.

520 rue de l'Est, Wahrem - 03 28 62 05 01 / 06 12 98 40 96 - labeque@free.fr

Avant d'être dégustées, les gaufres flamandes dévoilent un peu de leurs secrets.

tous les jeudis de juillet et d'août. Rendez-vous à 15h. Tarif : 5€/personne boisson comprise et un paquet de gaufres offert; gratuit pour les moins de 3 ans. Réservation la veille.

(17) FERME DU CHEVAL NOIR – Ghyslaine et Gérard REUMAUX - céréales, lin et fruits rouges. FERME DE DÉCOUVERTE.

604 ferme du Cheval Noir, Quaedyre - 03 28 68 68 85 - www.fermeduchevalnoir.com - greumaux@free.fr

Jeu de piste autour des fruits rouges, fabrication de la farine et du pain et nourriture aux petits animaux. Pratiques écologiques de l'agriculteur.

les jeudis 16, 23, 30 juillet et 6, 13 août de 14h30 à 17h30. Tarif : 4,50€/visite, 7€ avec goûter ; gratuit pour les - de 3 ans. Réservation 48h avant.

(18) FERME DU GROMMENDYCK – Catherine et Bruno VANHAECKE – Emmanuel PEINTE

élevage de porcs nés en plein air. PRODUITS DE LA FERME

Chemin du Nieuw Gracht, Bourbourg - 03 28 22 12 85

Après une visite de la ferme, l'agriculteur vous montrera en direct une fabrication de saucisse, et vous proposera une dégustation.

les jeudis 16 et 23 juillet, rendez-vous à 16h (durée 2 heures). Tarif : 2€/personne, remboursable dès 5€ d'achat, gratuit pour les - de 12 ans.

(19) FERME DES REGOLLETS – Famille BEUN - PRODUITS DE LA FERME.

vaches laitières et vaches à viande de race Limousine, fraises et légumes. Transformation du lait en fromages, beurre et glaces.

150 route de Terdeghem, Saint Marie Cappel - 03 28 42 45 25

Découvrez au travers d'une chasse au trésor toutes les richesses de l'exploitation (fraises, maraichage sous serre, vaches, fromages, légumes anciens). Un délicieux goûter fermier vous attend.

les jeudis 16 et 30 juillet, 13 et 27 août. A 14h (durée 2 heures). Tarif : 4,20€/personne goûter inclus ; gratuit pour les - de 3 ans.

(20) FERME AUBERGE DU WOEGKOT – Thérèse et Jean-Benoît RUCKEBUSCH - élevage de porcs. FERME AUBERGE.

573 route d'Hazebrouck, Strazeele - 03 28 43 57 09

Venez savourer un repas campagnard à base de produits fermiers... et découvrez en direct les dessous de la fabrication de la tarte aux pommes au genièvre.

tous les jeudis de juillet à partir de 12h30. Tarif : 12€ par personne, 6€/enfant. Réservation 48h à l'avance.

(21) FERME BRASSERIE HOMMELPAP – Denis, Thierry et Dany BECK

culture de houblon, élevage de vaches laitières et de chevaux flamands. Fabrication de bière. FERME DE DÉCOUVERTE.

Eckelstraete, Bailleur - 03 28 49 03 90

Tout, vous saurez tout sur le houblon et sa transformation. Dégustation de la bière artisanale pour les plus grands et jus de pomme pour les enfants sont au programme.

les jeudis 9 juillet et 13 août, de 16h à 17h. Tarif : 6€/adulte avec chope souvenir offerte, 3€/enfant. Réservation 48h avant.

(22) LA CENSE DE LA GRANDE GAUCHIE – Jean-François CATTIAUX - culture de céréales. FERME AUBERGE.

42 rue de Cambrai, Villers en Cauchies - 03 27 79 12 70

La terre dans tous ses états! découvrez ou redécouvrez-la en participant à un atelier de sculpture avec à la clé des crêpes au bon lait fermier en guise de récompense!

les jeudis 16 juillet, 6 et 20 août. Rendez-vous à 14h (durée 2h30). Tarif : prix de la terre au poids. Réservation 1 semaine avant.

(23) LA POMMERAIE DU VAL DES ROYS – Camille BOTTIAU - cultures de fruits rouges et vergers. PRODUITS DE LA FERME.

173 côte d'Orsinval, Le Quesnoy - 03 27 49 09 08

Participez aux travaux de saison : taille d'été, éclaircissage des fruits, palissage, plantation, désherbage... et pour finir, laissez-vous tenter par les dégustations de fruits !

tous les jeudis de juillet et d'août de 14h à 16h. Tarif : 2,90€ par personne, gratuit pour les - de 3 ans.

(24) AU PETIT COIN DE CAMPAGNE – Marie-Agnès et Alain PETIT

élevage laitier et animaux de la ferme. GOÛTER À LA FERME, FERME DE DÉCOUVERTE

113 les Quatre Bras, Colleret - 03 27 67 72 25

Transformez-vous en agriculteur pendant une heure, visitez l'exploitation... Un goûter est également proposé, préparé par vos soins si vous le souhaitez.

tous les jeudis de juillet et d'août à 14h (durée/visite : 1h, durée/animation : 1h30). Tarif : 4€ pour visite et dégustation, 8€ pour visite et goûter, 10€ pour visite, goûter et animation, gratuit pour les - de 3 ans. Réservation 5 jours avant.

(25) FERME DU PONT DE L'ECLUSE – Véronique et Pierre PAINCHART – vaches laitières, basse-cour.

Route de Féron, Rainsars - 03 27 59 13 39 - GOÛTER À LA FERME.

Du lait au beurre... un programme riche en découvertes complété par une balade dans le bocage et un jeu de l'oie pour les plus petits. Régalez-vous avec un bon goûter aux produits de la ferme.

les jeudis 23 et 30 juillet, 6, 13 et 20 août, rendez-vous à 14h, durée 3h.. Tarif : 7€/enfant de - 12 ans, 10€/adulte goûter inclus. Réservation jusque la veille.