



Les prod' DE CHEZ NOUS



Le mot des élus

Reconnu pour sa terre fertile, le Santerre Haute Somme est réputé pour être un territoire agricole de grandes cultures (blé, betterave, et pommes de terre) qui fournit notamment les industries agroalimentaires du territoire. A côté de cette agriculture, se développe une agriculture de proximité en fruits, légumes, viandes, produits laitiers, féculents et légumineuses, qui répond aux exigences des citoyens de consommer des produits de qualité.

Le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural Cœur des Hauts de France, dans le cadre de ses missions de développement économique, a souhaité mener une réflexion sur la question de l'alimentation et des circuits courts pour explorer les pistes potentielles de développement. Lors du diagnostic réalisé avec l'observatoire de la Maison pour l'Entreprise, l'Emploi et la Formation Santerre Haute Somme, de nombreux producteurs locaux ont été identifiés. Nous avons souhaité les valoriser auprès des habitants, des acteurs de la restauration collective et traditionnelle et des autres acteurs de l'alimentation.

L'élaboration de ce guide est le fruit d'un travail partenarial mené avec l'équipe enseignante et l'ensemble des apprenants (élèves, apprentis, stagiaires de la formation continu) du Lycée Agricole de la Haute Somme.

Pour ces derniers, ce fut l'occasion d'enrichir leurs connaissances, de développer leurs compétences et d'être au contact des employeurs potentiels.

Nous les remercions tous pour leur implication.

Je vous souhaite de bons achats et une bonne dégustation de ces produits.

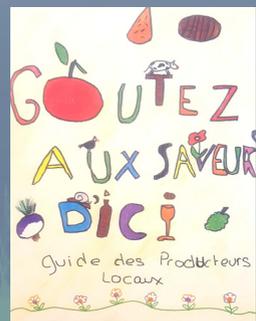
Président du PETR

Philippe Cheval



Sommaire

- Introduction
- Un guide réalisé par les apprenants
- Présentation de l'EPLEFPA de la Haute-Somme
- Présentation du PETR
- Localisation de quelques producteurs sur le territoire du PETR
- Présentation de quelques exploitations agricoles du territoire
- Signes de qualité présents sur le territoire
- Calendrier des productions au fil des saisons



Introduction

Le PETR Coeur des Hauts de France a sollicité en 2018 le Lycée Professionnel Agricole de la Haute-Somme pour participer à l'élaboration d'un guide des producteurs locaux présents sur le territoire du PETR.

Au total, 5 classes de l'établissement ont élaboré le guide : 2 classes du lycée (seconde SAPAT et 1ère CGEH) et 3 classes du CFPPA (DIMA, CAPA MA, CAPA MS Vente). Les jardiniers du jardin d'insertion de l'établissement ont également contribué en élaborant les recettes qui sont proposées dans ce guide.

Ce guide va maintenant pouvoir être diffusé grâce au financement de la Région des Hauts-de-France dans le cadre de son engagement pour la valorisation d'une alimentation locale de qualité.

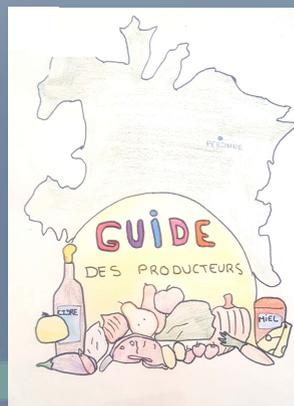
Ce projet est un travail pédagogique partenarial en faveur de l'agriculture locale et au service des consommateurs de notre territoire.

Un guide réalisé par les apprenants

Pour l'établissement de la Haute-Somme, la réalisation du guide a été une belle occasion de mettre en œuvre de la pédagogie de projet, de participer au développement du territoire à travers la valorisation des producteurs locaux, et de sensibiliser le public et la population locale aux enjeux d'une alimentation saine et de proximité.

Nous vous prions d'excuser par avance les coquilles qui ont pu s'immiscier dans les écrits de nos jeunes.

En espérant que chacun trouvera dans ce guide son bonheur, les jeunes du Lycée Professionnel Agricole vous souhaitent une bonne lecture!



Présentation de l'EPLFPA de la Haute-Somme

L'EPLEFPA de la Haute-Somme situé à Péronne et à Ribemont-sur-Ancre regroupe un Lycée Professionnel Agricole de l'apprentissage et de la formation continue.



Les formations appartiennent à quatre domaines :

Service et territoire

Bac pro SAPAT

(Services Aux Personnes
et Aux Territoires)

BTSA DATR

(Développement Animation
des Territoires Ruraux)

CAPa SAPVER

(Service aux Personnes et
Vente en Espace Rural)

DEAES

(Diplôme d'État d'Accompagnant
Educatif et Social)

Agriculture

CAPa MA

(Métiers de l'Agriculture)

CQP Salarié Agricole

(Certification de Qualification
Professionnelle)

Cheval

Bac pro CGEH

(Conduite et Gestion des
Entreprises Hippiques)

CAPa PS

(Palefrenier Soigneur)

BP JEPS mention équitation

(Brevet Professionnel de la
Jeunesse, de l'Éducation
Populaire et du Sport)

Insertion professionnelle

Jardin d'insertion

VAE

(Validation des Acquis de
l'Expérience)

Prépa Apprentissage

Présentation du PETR



Le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) du Cœur des Hauts-de-France est chargé de mener des actions de promotion économique, d'aménagement du territoire et de développement culturel pour le compte de ses 3 Communautés de communes membres : Haute-Somme, Est Somme et Terre de Picardie.

Le PETR Cœur des Hauts de France était auparavant appelé Syndicat mixte Santerre Haute-Somme. Il est situé dans la commune de Péronne.

Adresse :

7 rue des chanoines
80200 Péronne

Contact :

03.22.84.44.25
d.bonnaud@coeurdeshautsdefrance.fr



Communauté de Communes de
l'EST de la SOMME



Haute Somme
Communauté de Communes

COMBLES - PERONNE - ROISEL



TERRE
de
PICARDIE
LE CŒUR DES HAUTS-DE-FRANCE

Localisation de quelques producteurs sur le territoire du PETR



fruits/légumes



poissons



viandes



divers



produits laitiers



farines, pâtes

1 : AMAP Légumes à Vivre du Santerre

2 : Asperges Arnaud Gombart

3 : Asperges du Vermandois

4 : Au coq ensoleillé

5 : Bancourt François-Arnould

6 : Bulleux Dominique

7 : Conifruits

8 : EARL Compère

9 : EARL des Cerisiers

10 : EARL des Setiers

11 : EARL Plaine de vie

12 : EARL Potel

13 : EARL Valcke Blondel

14 : Evrard Mickael

15 : La cueillette de Cappy

16 : La ferme avicole de Poeilly

17 : La ferme de Cannele

18 : La ferme des Cloîtres

19 : La ferme Valingot

20 : Les canards de la Germaine

21 : Les douceurs de la terre

22 : Les fraises de Chuignes

23 : Les jardins du Puit Saint Rémy

24 : Les Jardins-Potagers des Hardines

25 : Les légumes de l'Omignon

26 : Le moulin de la grange à grains

27 : Les vergers de la planquette

28 : Le vivier d'Omignon

29 : Méli-Mélo d'Emilie

30 : Nos blés purs

31 : Piat Coentin

32 : SARL Désir Nature



Présentations de quelques exploitations agricoles du territoire



Bayonvillers

1 AMAP Légumes à Vivre du Santerre

Producteurs : DELAMARLIERE Eliane et Simon
Produits : *légumes de saison* : poireaux, pommes de terre, carottes, navets, salades frisées, panais, choux, tomates, haricots, courgettes, ...
Fruits d'été : rhubarbes et fraises



Vente :

- le mardi au magasin situé au 10 rue de la place à Bayonvillers de 17h à 19h et avec l'AMAP
- tous les jours de la semaine en distributeur et au drive situé au 10 rue de la place à Bayonvillers

Distribution de paniers :

au 32 rue de la libération (Albert), rue de la Vallée (Amiens)
et place de la mairie (Longueau)

**Signe de qualité : AB
organisme écocertifié**

Adresse :
3 rue de Marcelcave
80170 Bayonvillers

Contact :
06.87.05.15.80
eliane.delamarliere@wanadoo.fr

Sancourt

2 Asperges Arnaud Gombart

Producteur : GOMBART Arnaud
Produit : asperges

Vente :

- sur les marchés de producteurs sur le canton de Ham
- à la ferme de mi-avril à mi-juin

*Horaires : 17h-19h (lundi-mardi-jeudi-samedi)
15h-19h (mercredi-vendredi)*

Adresse :
Hameau de Toulle
80400 Sancourt

Contact :
06.74.64.48.66
earl.de.toulle@orange.fr



Hancourt

3 Asperges du Vermandois

Producteur : YZEBE Alban
Produit : asperges

Signe de qualité : Asperge Avenir

Adresse :
18 rue Grande Rue
80240 Hancourt

Contact :
06.61.55.16.13

 @AspergesduVermandois



Dompierre
Becquincourt

4 Au coq ensolleillé

Producteur : PARIN Benjamin
Produits : *volailles de plein air prêtes à cuire* :
poulets, pintades, canards, chapons, oies, dindes, chapons
pour les fêtes, œufs de plein air, pommes de terre, produits
des fermes voisines



Vente :

- sur place : le jeudi et le vendredi de 14h à 18h, visite sur réservation
 - sur les marchés : marché de Dury le vendredi matin, marché sur l'eau à Amiens le samedi matin, marché de Corbie le mercredi matin, marché de Gentelle le vendredi après-midi (semaine impaire) et marché de Chaulnes le 2ème dimanche de chaque mois
- Petit plus: fournit les collèges et maisons de retraite

Signe de qualité : Bienvenue à la ferme

Adresse :
51 rue neuve
80980 Dompierre Becquincourt

Contact :
03.22.85.21.51
06.09.39.43.26
benjamin.parin@orange.fr

Recette 1

P'tit velouté d'endives aux éclats de noix

Ingrédients

1/2 litre de lait

1/2 litre d'eau

2 pommes de terre

1 gousse d'ail

1 cube de bouillon de volaille

Huile de noix



ETAPE 1 :

Eplucher les pommes de terre. Les laver et les couper en morceaux dans une grande casserole. Eplucher les endives. Les laver et les couper en morceaux dans une grande casserole. Ajouter la gousse d'ail pelée et l'écraser à la paume.



ETAPE 2 :

Verser l'eau et le lait ainsi que le cube de bouillon. Cuire une vingtaine de minutes à feu moyen.



ETAPE 3 :

Mixer.
Rectifier l'assaisonnement
si besoin.



Villers
Carbonnel

5 Bancourt François-Arnould

Producteur : BANCOURT François-Arnould
Produit : pommes de terre

Adresse :
44 grande rue
80200 Villers Carbonnel

Contact :
03.22.83.02.24

Guyencourt
Saulcourt

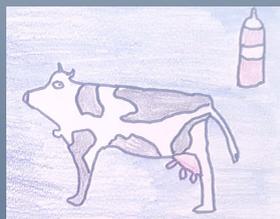
6 Bulleux Dominique

Productrice : BULLEUX Dominique
Produit : viande de bœuf (Salers) en caissettes

*Vente à la ferme sur réservation par téléphone au
03.22.86.79.14*

Adresse :
10 rue de l'église
80240 Guyencourt Saulcourt

Contact :
03.22.86.79.14
domi.bulleux@laposte.net





Estrée-Mons

7 Conifruits

Productrice : GRU Corinne
Produits : fraises, framboises, groseilles,
cassis, mûres



Vente directe à la ferme en fruits cueillis ou à cueillir 7j/7 de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30.

Signe de qualité : Bienvenue à la ferme

Adresse :
1 chaussée Brunehaut
80200 Estrée-Mons

Contact :
06.18.06.76.02
corinne.obert.gru@wanadoo.fr



Bussu

8 EARL Compère

Productrice : COMPERE Véronique
Produit : yaourts



Les yaourts sont vendus à la ferme le vendredi de 18h à 19h, sur le marché de Péronne, à Gamm Vert.... Ils livrent également les établissements scolaires.

Signe de qualité : Bienvenue à la ferme

Adresse :
5 rue de Péronne
80200 Bussu

Contact :
06.72.38.47.15
gerycompere@orange.fr



Portrait

EARL Compère

Produits : yaourts fermiers avec plus de 50 parfums

L'EARL Compère produit du blé, des pommes de terre, des betteraves ainsi que de la luzerne pour nourrir la trentaine de vaches laitières de l'élevage.

La ferme est en attente de certification agriculture biologique et dispose déjà de la charte des bonnes pratiques d'élevage.

Madame Compère fabrique avec l'aide d'une ouvrière et d'une apprentie 150 000 yaourts par an avec plus de 60 parfums différents.

Les yaourts sont vendus localement (marchés locaux, Gamm Vert...) et sont livrés également dans les établissements scolaires.



Véronique COMPERE

Adresse:
5 rue de Péronne
80200 Bussu

Contact:
06.72.38.47.15

 @Ferme Compère





Y

9 EARL des Cerisiers

Producteur : GOUGE Hervé
Produits : céréales, betteraves

Vente seulement à des coopératives.

Adresse:
9 rue de Roisel
80190 Y

Contact :
03.22.88.93.08



Sancourt

10 EARL des Setiers

Producteur : DOSSIN Jean
Produits : pommes de terre, pommes, poires, fraises, jus de
pomme, viande limousine

Vente via un distributeur automatique.

Adresse :
1 Rue de Toulle
80400 Sancourt

Contact :
06.86.21.39.07
dossin.jean@gmail.com



Bayonvillers

11 EARL Plaine de vie



Producteurs : DERA EVE Inès et Sylvain

Produits : pain bio au levain, lentilles vertes et rosées, viande d'agneau, huile de cameline, pâtes sèches, farines, pommes et jus de pomme

Vente:

- à la ferme : sur commande ou sur place : le mardi de 17h00 à 18h30
- à la ferme des Tilleuls à Gentelles : le vendredi de 15h00 à 19h00 et le samedi de 9h00 à 13h00
- au magasin associatif Croq'Nature à Mondidier
- au marché de Dury, le vendredi matin

Signes de qualité : AB et bio cohérence

Adresse :

4 rue de Marcelcave
80170 Bayonvillers

Contact :

06.08.94.08.42
inet.d@hotmail.fr

Marchélepot

12 EARL POTEL



Producteur : POTE L Didier

Produits : le Rollot (fromage Picard), beurre doux salé, fromage blanc, crème fraîche, viande

Atelier de transformation à la ferme. Vente à la ferme tous les jours sauf le dimanche de 9h à 12h.

Vente sur les marchés.

Signes de qualité : Bienvenue à la ferme et élevage bonne conduite

Adresse :

10 rue de l'église
80200 Marchélepot

Contact :

03.22.83.94.07
06.03.88.34.20
ferme-potel@somme.fr

Bouchavesnes -
Bergen

13 EARL Valcke Blondel



Producteur : VALCKE Bertrand
Produit : viande de cochon

Une partie importante de la viande est vendue à la ferme.

adresse :

16 rue de Bergen
80200 Bouchavesnes-Bergen

contact :

03.22.85.17.63

Voyennes

14 EVRARD Mickael



Producteur : EVRARD Mickael
Produits : pommes de terre, légumes plein champ,
pommes à cidre, petits fruits rouges...

Vente de paniers en AMAP.

Signe de qualité : AB

Adresse :

5 rue du Château
80400 Voyennes

Contact :

03.22.87.32.88



Portrait

EARL Valcke Blondel

Produit : viande de cochon

Au nord de Péronne, à Bouchavesne Bergen, l'EARL Valcke Blondel est une exploitation agricole gérée par Monsieur Bertrand Valcke. A l'aide de sa femme, de deux ouvriers et d'un apprenti, il produit 3600 porcs par an.

L'entreprise produit également du blé, de l'escourgeon et du maïs, pour la nutrition des porcs, ainsi que des betteraves sucrières pour la sucrerie de Sainte Emilie, le tout sur 110 hectares.

Après l'abattoir, la viande part à Cobervial afin d'être transformée pour la vente.

L'entreprise a un label qualité Carrefour. Une partie importante de la viande est vendue à la ferme ou via Facebook.

Vente directe de Viande



Porcine



Adresse :

16 rue de Bergen
80200 Bouchavesnes-
Bergen

Contact :

03.22.85.17.63

 @earlvalckebondel



Cappy

15 La cueillette de Cappy



Producteurs : DUGRENDEL Mathilde et Rémy
Produits : fruits et légumes de saison, soupes, coulis et confitures

Vente en cueillette, au champ, au magasin et aux distributeurs automatiques à Cappy.

Paniers en vente sur internet.

Jours et horaires d'ouverture variables selon la saison (voir site internet).

Signes de qualité : Bienvenue à la ferme et HVE niveau 1

Adresse :
Rue Bana
80340 Cappy

Contact :
06.75.73.15.53
lacueilletedecappy@orange.fr

Poeuilly

16 La ferme avicole de Poeuilly

Producteurs : LIEBE Angélique et Franck
Produit : volailles de chair

*Vente directe à la ferme sur réservation.
Retrait les lundis et vendredis matin à la ferme.*

Adresse :
9 bis rue Saint Eloy
80240 Poeuilly

Contact :
06.45.67.91.49
franck.liebe@orange.fr



Equancourt

17 La ferme de Cannele



Productrice : BOURGEOIS Sandrine

Produits : *fromages transformés à la ferme* :

- Fromage de chèvre ou de vache frais, affiné, aromatisé,
- Faisselle de chèvre ou de vache
- Camembert de chèvre ou de vache
- Boursin de chèvre ou de vache

Légumes : carottes, pommes de terre, poivrons, betteraves rouges, oignons jaunes et rouges, échalotes, épinards, haricots verts, navets et panais



*Vente directe à la ferme du lundi au samedi de 15h à 18h,
marchés de Péronne-Saint Quentin et Orignie Sainte
Benoite, AMAP de Roisel et de Péronne.*

Signe de qualité : Bienvenue à la ferme

Adresse :

21 grande rue
80360 Equancourt

Contact :

06.50.84.44.09
cannele.eglantine@gmail.com

Bayonvillers

18 La ferme des Cloîtres

Producteurs : M et Mme DUMONTIER

Produits : cidres, confitures et gelées



Horaires d'ouverture du magasin à la ferme :

- le vendredi de 14h à 18h
- le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
ou sur rendez-vous

Adresse :

1 rue de Guillaucourt
80170 Bayonvillers

Contact :

06.28.41.05.93.
06.17.32.79.41





Recette 2

Clafoutis de poireaux



Ingrédients

3 gros poireaux	10 cl de crème liquide
200 g de lard fumé	1 cuillère à café de beurre
200 g de jambon blanc	5 brins de persil frisé
5 œufs extra frais	5 g de muscade
50 cl de lait	sel fin de cuisine
16 g de farine tamisée	poivre noir en grains



ETAPE 1

Couper les poireaux en rondelles en laissant un peu de vert. Les laver et faire cuire 10 mm dans l'eau salée.
Faire griller les lardons.
Couper le jambon en fines lanières.



ETAPE 2

Fouetter dans un saladier : œufs, farine, crème, sel et noix de muscade râpée.
Beurrer un moule.
Y verser la préparation.



ETAPE 3

Éparpiller le lard, le jambon, les poireaux. Parsemer de persil.
Cuisson 30 minutes à 180°C puis 10 mm à 240°C.
Servir chaud.



Matigny

19 La ferme Valingot

Producteur : VALINGOT Jean-Marie

Produits :

Légumes : carottes, endives, navets, pommes de terre, salades, choux-fleurs, choux, radis, concombres, courgettes, poireaux, oignons rouges ou jaunes, échalotes, tomates, poivrons, aubergines, potimarrons, butternuts

Fruits : pommes, poires, fraises

Œufs

Produits transformés : jus de pommes, soupes

Vente :

- au magasin à Matigny du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h
- aux distributeurs automatiques de Nesle, Ham, Péronne, Matigny ouverts 7j/7, fermés la nuit.

Adresse :

1 rue de l'église
80400 Matigny

Contact :

07.61.24.13.37
06.75.45.92.55

Sancourt

20 Les canards de la Germaine

Producteur : DELORME Xavier

Produit : viande de canard

Vente directe à la ferme du lundi au samedi de 09h30 à 12h00 et de 14h30 à 19h00.

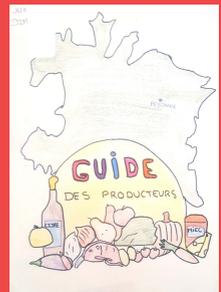
Fermé le dimanche.

Adresse :

3 rue de l'église
80400 Sancourt

Contact :

03.23.81.01.57
06.09.24.21.79
contact@lescanardsdelagermaine.fr



Rethonvillers

21 Les douceurs de la terre

Producteurs : BECQUET Mélanie et MARIE Charles-Henri
Productions : *légumes de saison* (salades, pommes de terre, carottes, oignons, échalotes, tomates, poivrons, aubergines, courgettes...) et *fruits de saison* (pommes, poires, prunes, cerises, petits fruits rouges mûres, fraises, framboises, groseilles, cassis)

Vente :

- à la ferme au 32 rue de Nesle à Hombleux, le mercredi, le vendredi et le samedi de 10h à 12h puis 14h à 18h et le dimanche matin de 10h à 12h
- à côté de la mairie de Liancourt-Fosse tous les lundis de 17h30 à 18h30
À partir du printemps 2019 espace cueillette.

Adresse :
10 hameau de sept fours
80700 Rethonvillers

Contact :
06.85.72.03.03
lesdouceursdelaterre@gmail.com

Chuignes

22 Les fraises de Chuignes



Producteur : BLEUET Guillaume
Produits : asperges, fraises, légumes, tomates, confitures de fraises, sirops de fraises, pétillants de fraises et soupes de tomates

Vente :

- sur place durant la saison (de mai à fin septembre): du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 17h à 19h, le samedi de 9h à 17h non-stop et le dimanche de 10h à 12h. Fermé le lundi.
- sur place hors saison, les produits dérivés sont en vente sur réservation

Signe de qualité : Bienvenue à la ferme

Adresse :
10 rue de Chuignolles
80340 Chuignes

Contact :
03.22.85.27.99
g.bleuet@orange.fr
 @FraisesdeChuignes-G.BLEUET



Marquaix

23 Le jardin du Puit Saint Rémy

Productrice : SIMON Marie

Produits : *légumes de saison* : salades, tomates, aubergines, concombres, haricots verts, épinards, choux, carottes, betteraves rouges, pommes de terre
Soupes de courgettes et de tomates en sous traitance



Vente à l'AMAP de Péronne et de Roisel.

Signes de qualité : AB

Adresse :
443 rue de Péronne
80240 Marquaix

Contact :
06.30.17.47.58
marisimtdl@gmail.com



Flavy le Martel

24 Les Jardins-Potagés des Hardines

Producteur : DEMAILLY Jean-Pierre

Produis : fruits et légumes bio, miel bio, œufs bio

Exploitation située à Ham.

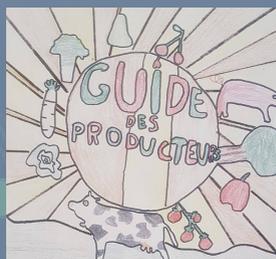
Paniers en entreprise le vendredi matin et après-midi.

Dépôt paniers à Etreillers le vendredi après-midi.

Paniers au 5 rue du Gouvernement à Saint-Quentin de 17h00 à 18h30.

Adresse :
21 rue André Brûlé
02520 Flavy le Martel

Contact :
06.59.07.79.21
hardines@laposte.net



Devise

25 Les légumes de l'Omignon



Producteur : THIRARD Nicolas
Produits : poireaux, tomates, navets, choux, potirons,
betteraves rouges, courgettes, aubergines, pommes de
terre, aromatiques...



Signes de qualité : Bienvenue à la ferme, AB

*Point de vente : Panier de l'Omignon 1 rue du 8 Mai 1945 80200
Monchy Lagache (à 3 km de Devise)*

*Ouverture : de mi-juin à fin octobre : tous les vendredis de 16h à 19h et
tous les samedis de 9h à 12h.*

Adresse :
2 rue de la République
80200 Devise

Contact :
06.22.08.26.28
nicolas.thirard@gmail.com

Esmery-Hallon

26 Le moulin de la grange à grains

Producteurs : CHEVALLIER Annie et Edouard
Produits : lentilles, verrines et veloutés cuisinés à base
de lentilles

Vente :

*Via la plate-forme "Saveurs picardes" de Compiègne qui
redistribue dans les grandes et moyennes surfaces, puis dans
les relais des produits du terroir.*

Adresse :
5 grande rue
80400 Esmery-Hallon

Contact :
03.23.81.07.04
06.30.35.28.36
earlchevallier@orange.fr
@lagrangeàgrains



Recette 3

Potage à la bière

Ingrédients

600 g de pommes de terre
1 carotte
2 panais
50 cl de bière brune
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
25 g de beurre

200 g de cheddar
1 oignon
1 gousse d'ail
1 litre de bouillon de légumes
thym
sel et poivre



ETAPE 1

Peler les pommes de terre, la carotte et le panais. Les laver et les hacher grossièrement. Peler et ciseler l'oignon. Hacher l'ail. Faire revenir l'ensemble dans le beurre.

ETAPE 2

Verser doucement la bière et le bouillon, ajouter le thym. Saler et poivrer. Porter à ébullition, baisser le feu doux et laisser cuire 30 mm à couvert.

ETAPE 3

Mixer finement.
Râper le cheddar, incorporer la sauce worcestershire. Parsemer le fromage restant avant de servir.



Voyennes

27 Les vergers de la Planquette

Producteur : DANCOISNE Pierre
Produits : pommes, poires, prunes, jus



Signe de qualité: AB - Demeter (qualité biodynamique)

Adresse :
rue de la Planquette
80400 Voyennes

Contact :
03.22.88.94.89

St Christ Briost

28 Le vivier d'Omignon

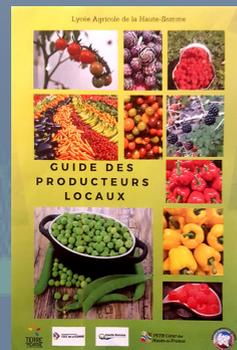
Producteur : LEMAIRE Jean-Michel
Produits : anguilles et truites fraîches ou fumées

Vente :

- sur place : tous les jours de 7h à 19h30, sauf le mardi
- sur les marchés de Noël de Péronne et Méaulte

Adresse :
28 rue de l'Eglise
80200 St Christ Briost

Contact :
03.22.84.13.05
contact@vivier-omignon.com



Chuignes

29 Méli-Mélo d'Emilie

Productrice : ROLAND Emilie

Produits : confitures, confits et marmelades (aux fruits rouges, aux pommes et aux poires ainsi qu'à de nombreuses autres saveurs)



Vente :

- sur place durant la saison (de mai à fin septembre) du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 17h à 19h. Le samedi de 9h à 17h et le dimanche de 10h à 12h. Fermé le lundi.
- toute l'année sur demande
- dans de nombreux magasins et "ruche qui dit oui": plus de renseignements

Adresse :
10 rue de Chuignolles
80340 Chuignes

Contact :
03 22 85 27 99
06.99.31.90.71
meli.melo.demilie@gmail.com

Matigny

30 Nos blés purs

Productrice : TUPIGNY Amélie

Produits : farines, pâtes



Vente :

Par l'intermédiaire de différents points de vente dont un distributeur automatique situé près de la ferme.

Vente en distributeur à côté de la ferme de 6h à 23h 7j/7.

Adresse :
3 rue de Falvy
80400 Matigny

Contact :
06.17.04.49.11
lestupigny@orange.fr



Portrait

Nos blés purs

Produits : farines, pâtes

La famille Tupigny s'est installée en 2001 sur l'exploitation familiale. Produisant eux même leurs céréales, le couple a décidé de développer en 2017 la production de farine de blé tendre, de blé dur et de sarrasin ainsi que la production de pâtes.

Forts de leur succès, la vente s'effectue par l'intermédiaire de différents points de vente dont un distributeur automatique situé près de la ferme.

Vente en distributeur à côté de la ferme de 6h à 23h 7j/7



TUPIGNY Amélie

Adresse :
3 rue de Falvy
80400 Matigny



Marquaix

31 Piat Corentin



Producteur : PIAT Corentin
Produits : viande d'agneau, œufs

Vente :

- à Intermarché via l'association « Ovine Nord Picardie » et au détail sous réservation. Oeufs au détail à la ferme.

Adresse :
378 rue de Bernes
80240 Marquaix

Contact :
06.86.33.21.63
corentin.piat@outlook.fr

**Aizecourt le
Haut**

32 SARL Désir Nature



Productrice : LEFEVRE Corinne
Production : endives

Vente :

A la ferme entre 8h-12h et 13h30-17h30

Signe de qualité: AB - IFS (International Featured Standard)

Adresse :
6 route départementale 917
80200 Aizecourt le Haut

Contact :
03.22.84.13.23
champbleu@clubinternet.fr



Signes de qualité présents sur le territoire

Agriculture biologique



Le label "AB" a été créé en 1985. L'agriculture biologique est fondée sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, la non-utilisation d'OGM, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.

Bienvenue à la ferme



Le réseau "Bienvenue à la ferme " a été crée en 1988 par des agriculteurs. Le réseau est composé de près de 8000 agriculteurs adhérents et valorise les circuits courts.

Certification HVE niveau 1

La certification Haute Valeur Environnementale est issue du Grenelle de l'environnement qui s'est réuni en 2007. C'est une démarche volontaire, opérationnelle depuis février 2012 et accessible à tout type d'exploitations agricoles.

La certification HVE comporte 3 niveaux d'exigences.



au fil des saisons

Juillet

Fruits: cerise, fraise, framboise, groseille, prune, rhubarbe

Légumes: tomate, poivron, aubergine, betterave, courgette, brocoli, haricot vert...

Août

Fruits: cassis, fraise, framboise, groseille, prune, rhubarbe...

Légumes: tomate, poivron, aubergine, betterave, courgette, brocoli, haricot vert...

Septembre

Fruits: fraise, framboise, mure, poire, pomme, prune, rhubarbe...

Légumes: tomate, petit pois, aubergine, betterave, courgette, brocoli, haricot vert...

Octobre

Fruits: poire, pomme, rhubarbe

Légumes: betterave, ail, brocoli, carotte, céleri, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre...

Novembre

Fruits: poire, pomme

Légumes: betterave, bette, brocoli, carotte, céleri, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, potimarron, mâche...

Décembre

Fruits: poire, pomme

Légumes: betterave, choux, brocoli, carotte, céleri, endive, fenouil, navet, oignon, panais, poireau, pomme de terre, radis noir, potimarron...

Calendrier des productions

Janvier

Fruits: pomme, poire

Légumes: ail, carotte, céleri, chou, courge, échalote, endive, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, pomme de terre, potimarron, radis, topinambour...

Février

Fruits: pomme, poire

Légumes: ail, carotte, céleri, chou, courge, échalote, endive, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, pomme de terre, potimarron, radis, topinambour...

Mars

Fruits: pomme

Légumes: asperge, cerfeuil, chou, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, persil, poireau, pomme de terre, topinambour...

Avril

Fruits: rhubarbe

Légumes: asperge, cerfeuil, chou, cresson, échalote, épinard, mâche, navet, persil, poireau, pomme de terre, radis rose...

Mai

Fruits: fraise, rhubarbe

Légumes: asperge, batavia, cerfeuil, chou, cresson, épinards, laitue, navets, petits pois, poireau, pomme de terre...

Juin

Fruits: cassis, cerise, fraise framboise, rhubarbe

Légumes: asperge, batavia, betterave, carotte, céleri, chou-fleur, concombre, courgette, épinard, laitue, persil, haricot vert, fève...

Notes :



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing notes.

Notes :



A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for handwritten notes.



*Photographie des apprentis CAPa MA en visite
d'exploitation*

Tous les dessins de ce guide ont été réalisés par
les apprenants.