

# Guide des producteurs locaux

en Pévèle Carembault

ÉDITION 2022



**Pévèle  
Carembault**  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



## ÉDITO

**LUC FOUTRY**  
PRÉSIDENT DE PÉVÈLE CAREMBAUT

**ARNAUD HOTTIN**  
VICE-PRÉSIDENT AU DÉVELOPPEMENT  
ÉCONOMIQUE ET AU MONDE AGRICOLE

En Pévèle Carembault, territoire fertile avec une tradition agricole historique, nous souhaitons mettre en valeur les acteurs qui œuvrent au quotidien pour vous nourrir de manière saine. Avec près de 320 exploitations, notre surface agricole couvre 67% de la superficie de la communauté de communes.

Le cœur de notre futur projet alimentaire territorial, est de contribuer au « mieux manger » à tous les âges et à chaque moment de votre vie. Ce guide a pour vocation de vous présenter l'ensemble des producteurs qui proposent de la vente directe à leur exploitation.

Vous trouverez au fil des pages plus de 90 adresses pour vous fournir en fruits, légumes, produits laitiers ou viandes locales. Vous découvrirez également des pages consacrées à la saisonnalité des fruits et légumes, ainsi que des recettes élaborées à partir de produits régionaux par des chefs du territoire.

Nous espérons que ce guide vous donnera envie de découvrir les producteurs près de chez vous, de consommer des produits locaux fabriqués avec un grand soin dans nos 38 communes.

*Nous vous souhaitons un bon appétit  
en Pévèle Carembault !*

Directeur de la Publication : Luc Foutry  
Rédaction : Service Communication Pévèle Carembault  
Crédits photos : Pévèle Carembault  
Conception / Mise en page : Service Communication Pévèle Carembault  
Impression : L'Artésienne - Tirage : 44 000 exemplaires  
Date de fin de tirage : Juin 2022

© Communauté de communes Pévèle Carembault - JUIN 2022

## Pévèle Carembault Terre de goûts

<b>03</b>	PROJET ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE	4
	LES PRODUITS PHARES DU TERRITOIRE	5
	C'EST DE SAISON ! CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES	6
	LES 3 BONNES RAISONS DE MANGER LOCAL	8

## Mangez local en Pévèle Carembault

<b>09</b>	POINTS DE VENTE À LA FERME	10
	LES CASIERS : DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES	47
	LES PANIERS : PASSEZ COMMANDE EN LIGNE	51
	LES AMAP : ADHÉSION À L'ANNEE	54
	LES PANIERS : LIVRAISON À DOMICILE	56

## Et aussi... en Pévèle Carembault

<b>59</b>	LES BOISSONS DU TERRITOIRE	60
	LES RECETTES DES CHEFS !	63

### Communauté de communes Pévèle Carembault

Place du Bicentenaire | 59710 PONT-À-MARCO  
Tél. : 03 20 79 20 80  
pevelecarembault.fr  
Suivez-nous sur Facebook : pevelecarembault



**D**es producteurs dynamiques, des produits emblématiques et des consommateurs gourmands... Oui, Pévèle Carembault est une terre de goûts où se mêlent élevages traditionnels, exploitations innovantes et fermes familiales.

La mobilisation sur notre territoire est forte pour promouvoir la vente en circuit-court. Manger local n'est pas seulement faire vivre son voisin-producteur, c'est aussi s'assurer de la qualité au contenu de son assiette et des saveurs qui s'en dégagent. Merci à vous qui en êtes les premiers défenseurs !

# Pévèle Carembault Terre de goûts

## PAGE

- 4 PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL | **Un projet**
- 5 LES PRODUITS PHARES DU TERRITOIRE | **Miam !**
- 6 C'EST DE SAISON ! | **Calendrier des fruits et légumes**
- 8 LES 3 BONNES RAISONS DE MANGER LOCAL | **Produits du territoire**



UN PROJET

# Projet Alimentaire Territorial



En 2021, Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a retenu Pévèle Carembault pour la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT). L'objectif est de **permettre à chaque habitant d'avoir accès à une alimentation saine, locale et de qualité.**

**Notre territoire dispose de nombreux atouts** pour répondre à cet enjeu : un territoire rural dont plus de 60% est couvert par des surfaces agricoles, un tissu dense et dynamique de producteurs locaux, des produits qui en font la renommée comme la chicorée, la fraise et l'endive, un passé agricole riche représenté, encore aujourd'hui, par de grandes maisons de semenciers...

C'est pourquoi, Pévèle Carembault mobilise tous les acteurs du domaine pour collaborer dans la création d'un système alimentaire local. Plusieurs projets sont en cours d'élaboration comme la construction d'une légumerie et d'une cuisine centrale. Ils permettront de valoriser les produits locaux et alimenteront les cantines des établissements scolaires du premier degré et des accueils de loisirs, les menus du service de portage de repas communautaire...

D'autres réflexions sont menées sur la préservation du foncier agricole, l'introduction de produits bio locaux dans la restauration collective, la valorisation des producteurs locaux...

**Bien se nourrir est une préoccupation du quotidien.  
Ensemble, améliorons la qualité alimentaire du territoire.**

.....  
**UNE QUESTION SUR LE PAT ?  
PÉVÈLE CAREMBAULT**

141 rue Nationale | Pont-à-Marcq  
Tél. : 03 20 79 20 80  
.....

Financé par



**GOUVERNEMENT**  
*Liberté  
Égalité  
Fraternité*





MIAM !

## Les produits phares du territoire

Quand on vous parle de Pévèle Carembault, il y a forcément des odeurs qui envivent votre nez, des saveurs qui chatouillent vos papilles, des images qui emplissent votre tête. Car oui, **Pévèle Carembault est une terre agricole riche en produits alimentaires phares.**

**Du côté des légumes, l'endive et la pomme de terre remportent la palme.** Il faut dire que la culture de la perle du Nord et celle de la « patate » sont des traditions qu'on se transmet, chez nous, de génération en génération.

**Question fruit, c'est évidemment la fraise qui marque les esprits.** Il faut dire que de nombreux producteurs sont installés sur notre territoire et c'est l'un des emblèmes du Marché de Phalempin. Qu'elle soit de pleine terre ou hors-sol, la fraise, avec sa luisante couleur rouge, émerveille petits et grands. **Le cassis pourrait lui voler la vedette.** Au Château d'Avelin, sa crème est de renommée internationale. **Et la pomme dans tout ça ?** Elle pourrait tirer son épingle du jeu grâce au délicieux jus pressé mis en bouteille par les producteurs.

Ce jus pourrait se faire concurrencer par deux autres boissons emblématiques transformées sur le territoire : la chicorée, produite à Orchies depuis des décennies et la bière, que l'on retrouve en une dizaine de marques qui cohabitent en Pévèle Carembault.



C'EST DE SAISON !

# Calendrier des fruits et légumes

Pour ne pas vous tromper, et pour cuisiner et manger des produits frais et de saison, nous vous proposons un calendrier, présentant, mois par mois, les fruits et légumes des producteurs du territoire à consommer sans modération !



## JANVIER

Ail  
Carotte  
Céleri rave  
Chou pommé  
Échalote  
Endive  
Fenouil  
Mâche  
Navet  
Oignon jaune  
Panais  
Poireau  
Pomme de terre  
Radis noir  
Topinambour  
.....  
Poire  
Pomme

## FÉVRIER

Carotte  
Céleri rave  
Chou pommé  
Échalote  
Endive  
Fenouil  
Mâche  
Navet  
Oignon jaune  
Panais  
Poireau  
Pomme de terre  
Radis noir  
Topinambour  
.....  
Poire  
Pomme

## MARS

Carotte  
Céleri rave  
Chou pommé  
Échalote  
Endive  
Mâche  
Navet  
Oignon jaune  
Panais  
Poireau  
Pomme de terre  
Radis noir  
Radis rose  
Topinambour  
.....  
Poire  
Pomme

## AVRIL

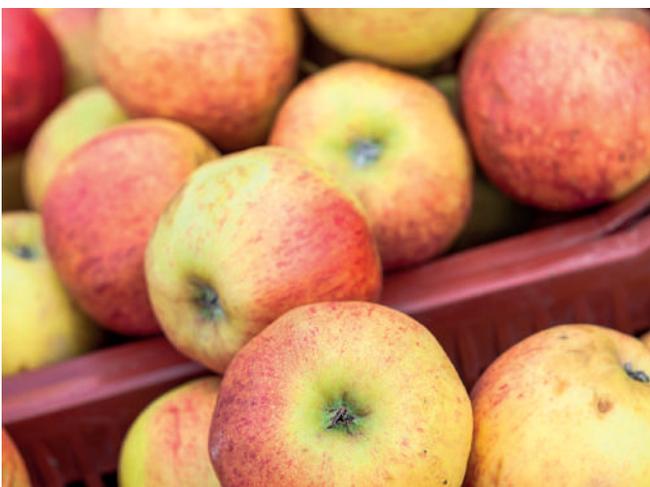
Asperge  
Betterave  
Céleri rave  
Chou pommé  
Échalote  
Épinard  
Mâche  
Navet  
Oignon jaune  
Persil  
Poireau  
Pomme de terre  
Radis noir  
.....  
Pomme  
Rhubarbe

## MAI

Asperge  
Betterave  
Chou-fleur  
Épinard  
Laitue  
Navet  
Persil  
Poireau  
Pomme de terre  
Radis rose  
.....  
Fraise  
Rhubarbe

## JUIN

Asperge  
Betterave  
Carotte  
Chou-fleur  
Concombre  
Cornichon  
Courgette  
Épinard  
Fenouil  
Fève  
Laitue  
Navet  
Persil  
Petit pois  
Pomme de terre  
Radis rose  
.....  
Cassis  
Cerise  
Fraise  
Framboise  
Rhubarbe



## JUILLET

Ail  
 Artichaut  
 Aubergine  
 Betterave  
 Brocoli  
 Carotte  
 Chou-fleur  
 Concombre  
 Cornichon  
 Courgette  
 Échalote  
 Épinard  
 Fenouil  
 Fève  
 Haricot vert  
 Laitue  
 Oignon jaune  
 Persil  
 Petit pois  
 Poivron  
 Pomme de terre  
 Radis rose  
 tomate  
 .....  
 Cassis  
 Cerise  
 Fraise  
 Framboise  
 Groseille  
 Melon  
 Prune  
 Rhubarbe

## AOÛT

Ail  
 Artichaut  
 Aubergine  
 Betterave  
 Brocoli  
 Carotte  
 Céleri rave  
 Chou-fleur  
 Concombre  
 Cornichon  
 Courgette  
 Échalote  
 Épinard  
 Fenouil  
 Fève  
 Haricot vert  
 Laitue  
 Navet  
 Oignon jaune  
 Persil  
 Petit pois  
 Poireau  
 Poivron  
 Pomme de terre  
 Radis rose  
 tomate  
 .....  
 Cassis  
 Framboise  
 Groseille  
 Melon  
 Poire  
 Pomme  
 Prune

## SEPTEMBRE

Ail  
 Artichaut  
 Aubergine  
 Betterave  
 Brocoli  
 Carotte  
 Céleri rave  
 Chou-fleur  
 Chou paumé  
 Concombre  
 Courge  
 Courgette  
 Échalote  
 Épinard  
 Fenouil  
 Fève  
 Haricot vert  
 Laitue  
 Mâche  
 Navet  
 Oignon jaune  
 Persil  
 Petit pois  
 Poireau  
 Poivron  
 Pomme de terre  
 Potimarron  
 Potiron  
 Radis rose  
 tomate  
 .....  
 Framboise  
 Poire  
 Pomme  
 Prune

## OCTOBRE

Ail  
 Artichaut  
 Betterave  
 Brocoli  
 Carotte  
 Céleri rave  
 Champignon  
 Chou-fleur  
 Chou paumé  
 Courge  
 Échalote  
 Endive  
 Épinard  
 Fenouil  
 Haricot vert  
 Laitue  
 Mâche  
 Navet  
 Oignon jaune  
 Panais  
 Persil  
 Petit pois  
 Poireau  
 Pomme de terre  
 Potimarron  
 Potiron  
 Radis noir  
 Radis rose  
 tomate  
 Topinambour  
 .....  
 Poire  
 Pomme

## NOVEMBRE

Ail  
 Betterave  
 Brocoli  
 Carotte  
 Céleri rave  
 Chou-fleur  
 Chou paumé  
 Courge  
 Échalote  
 Endive  
 Épinard  
 Fenouil  
 Laitue  
 Mâche  
 Navet  
 Oignon jaune  
 Panais  
 Poireau  
 Pomme de terre  
 Potimarron  
 Radis noir  
 Radis rose  
 Rutabaga  
 Topinambour  
 .....  
 Poire  
 Pomme

## DÉCEMBRE

Ail  
 Carotte  
 Céleri rave  
 Chou pommé  
 Échalote  
 Endive  
 Fenouil  
 Mâche  
 Navet  
 Oignon jaune  
 Panais  
 Poireau  
 Pomme de terre  
 Potimarron  
 Radis noir  
 Rutabaga  
 Topinambour  
 .....  
 Poire  
 Pomme



Retrouvez à la fin de ce guide, en page 63, des **recettes élaborées avec des produits locaux, par des chefs du territoire.**

> Voir ces recettes en vidéo sur [pevelecarembault.fr](http://pevelecarembault.fr)





## PRODUITS DU TERRITOIRE

# Les 3 bonnes raisons de manger local

### Pour votre bien-être.

Grâce à la vente directe, les fruits et légumes sont cueillis à maturité pour être vendus. Tous les nutriments et les vitamines ont eu le temps de se former : c'est donc mieux pour votre santé. De plus, gustativement parlant, les produits sont meilleurs car ils ne doivent pas patienter dans des frigos pour garder leur fraîcheur.

### Pour soutenir l'économie locale.

En achetant vos salades, yaourts et autres viandes chez vos voisins producteurs, en circuit-court, vous leur assurez un revenu plus convenable, en évitant les intermédiaires. La consommation de produits locaux permet aussi le maintien et la création d'emploi locaux et non délocalisables.

### Pour faire des économies.

On pense souvent qu'acheter ses produits en grandes surfaces peut s'avérer rentable. Pourtant, le rapport qualité-prix est plus intéressant avec des achats en circuit-court. Il n'y a pas les kilomètres de transport et vous ne payez pas les éventuels suremballages.

## LABELS, LOGOS ET MARQUES



Logo français qui désigne les produits issus de l'agriculture biologique obéissant au cahier des charges européen. (Source : A Pro Bio).



Marque française de filière portée par des producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs. Elle garantit des produits bio répondant à des critères exigeants. (Source : bio coherence.fr)



Label qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire. Il est décerné par l'État.



Logo identifiant les producteurs de produits laitiers fermiers, adhérent à l'association régionale des vendeurs directs. Ils s'engagent à fabriquer des produits de qualité, selon des conditions sanitaires précises.



Marque qui valorise les produits alimentaires des Hauts-de-France. Ils doivent être fabriqués dans la région avec des ingrédients locaux, lorsqu'ils existent en quantité et en qualité suffisantes.





**V**ous vous dites souvent : « Le local, il n'y a que ça de vrai, surtout quand il s'agit de le trouver dans mon assiette » ? Vous serez donc ravis d'apprendre que près d'une centaine de producteurs, installés en Pévèle Carembault, vous proposent d'acheter les produits qu'ils cultivent et élèvent sur notre territoire.

Pour vous faciliter le quotidien, ils ont créé différents modes de commercialisation : points de vente dans leur exploitation, distributeurs automatiques, commande en ligne, livraison à domicile... Il ne vous reste plus qu'à choisir votre mode d'achat !

# Mangez local en Pévèle Carembault

9

## PAGE

10

47

51

54

56

POINTS DE VENTE À LA FERME

LES CASIERS : DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

LES PANIERS : PASSEZ COMMANDE EN LIGNE

AMAP : ADHÉSION À L'ANNÉE

LES PANIERS : LIVRAISON À DOMICILE

## POINTS DE VENTE À LA FERME

Les agriculteurs sont nombreux à défendre la vente en circuit-court.

C'est pourquoi, ils vous proposent d'acheter directement vos fruits, légumes, pots de miel et autres produits fermiers en vous déplaçant dans leur exploitation.

Plus de 70 points de vente sont installés en Pévèle Carembault. Certains sont même aménagés en de véritables petits magasins bien achalandés. La vente directe est également une façon pour eux de vous rencontrer, d'échanger avec vous et d'avoir des retours sur la qualité de leurs produits.



## AIX-EN-PÉVÈLE

### • LA FERME DU MARAIS

Juliette VARLET

334 rue du Marais | Aix-en-Pévèle

**Beurre, crème fraîche, fromage blanc, fromage frais, lait.**

Du mercredi au samedi : 9h30-17h

Tél. : 06 08 03 99 71

vero.varlet@gmail.com

 La ferme du Marais

« Venez découvrir et dégustez nos différentes variétés de fromage frais et de beurre. J'aime créer de nouvelles recettes avec le lait produit par nos vaches. »



## ATTICHES

### • EARL ROSE

Jean-Marie ROSE

71 rue Jean-Baptiste Collette | Attiches

**Pomme de terre « Monalisa ».**

Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-19h

Tél. : 03 20 90 20 32 / 06 17 74 52 92

« Avec les pommes de terre Monalisa, vous pouvez tout faire : des frites, de la purée, et de la cuisson vapeur ! »



## • FERME DES WATTINES

Jonathan et Amandine TRIPIER

Rue de l'Attargette | Attiches

**Aubergine, carotte, chou, céleri, concombre, côte de blette, courgette, courge, échalotte, fève, haricot vert, navet, oignon, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, radis, rutabaga, salade, topinambour, tomate. Melon, rhubarbe. Aromates. Coulis de tomates. Soupe.**

Mars-avr, du mardi au samedi : 9h-12h. Avril-mai, du lundi au dimanche : 9h-12h et 14h-18h (10h le dimanche). Juin, du mardi au samedi : 9h-12h et 14h-18h. Juil-Oct, du mardi au samedi : 10h-12h et 16h-18h. Oct-nov, du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h. Nov-fév, vendredi : 16h-18h, samedi : 9h-12h

Tél. : 06 08 76 26 83

fermedeswattines@gmail.com

 ferme des wattines

« On est satisfaits quand les gens nous disent qu'ils se sont régalez avec nos légumes ! »



12

## AUCHY-LEZ-ORCHIES

### • CHEZ MADOUX

Jacques MADOUX

4 place du Général de Gaulle | Auchy-lez-Orchies

**Pomme de terre. (2,5 kg, 5 kg, 10 kg)**

Samedi : 8h-12h.

Tél. : 06 77 03 50 62

jacques.mad@hotmail.fr

« Dans notre exploitation familiale, nous vous proposons de goûter nos différentes variétés de pommes de terre. »





### • FERME DES MARRONNIERS

Gonzague WATTEL

271 rue du Hem | Auchy-lez-Orchies

**Légumes Bio de saison. Butternut, céleri branche, chou d'été, courge, fève potagère, haricot vert, petit pois, pomme de terre.**

Samedi : 9h-12h. Les autres jours sur rendez-vous.

Tél. : 06 30 19 84 12



« Depuis 2016, je suis en agriculture biologique. J'aime particulièrement cette manière de cultiver car je sais que c'est bon pour la santé de mes clients et la mienne. Je suis aussi heureux de voir que notre voisinage y adhère ! »



### • VERGERS DE L'OEUAU

Famille DESBUISSONS

15 route Nationale | Auchy-lez-Orchies

**Aubergine, betterave, brocoli, carotte, céleri, chou, concombre, courge, courgette, cornichon, cresson, échalote, épinard, fenouil, fève, haricot, navet, oignon, panais, patate douce, petit pois, poivron, pomme de terre, radis noir, salade, tomate. Aromatique. Melon, pastèque, poire, pomme, rhubarbe. Gelée de pommes. Jus de pomme, jus de pomme-poire.**

Du mardi au samedi : 9h-12h et 14h-19h. Fermé les jours fériés.

Tél. : 03 20 71 67 51

« Chez nous, l'accueil des clients est primordial tout comme leur proposer des fruits et légumes de qualité. N'oubliez pas de goûter notre jus de pomme. »



## AVELIN



### • LA FERME DES ANNEAUX

Marie-Anne HEMELSDAEL

Route de Pont-à-Marcq | Avelin

**Beurre, crème fraîche, fromage, glace, yaourt. Gaufre fourrée.**

Du lundi au vendredi : 10h30-13h et 16h-19h. Samedi : 10h30-13h30.

Tél. : 06 12 31 92 00

lesanneaux59@gmail.com

lafermedesanneaux.com

« C'est un plaisir de valoriser le lait de nos vaches. Nous proposons 18 variétés de yaourts aux fruits, 9 sortes de crèmes dessert et 6 à 10 parfums de glace selon la saison. »



### • LE PANIER VITAMINÉ

Sylvie LEMAIRE

53 rue d'Attiches | Avelin

**Aubergine, carotte, concombre, courge diversifiée, courgette, échalote, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salade, tomate. Rhubarbe. Soupe de saison.**

Vendredi : 15h-19h. Samedi : 9h30-12h30.

Tél. : 06 30 64 42 10

lepaniervitamine@orange.fr

 le panier vitamine

« J'aime partager mon métier avec les enfants alors en plus de mon point de vente, j'organise des anniversaires à la ferme. Contactez-moi ! »

## BACHY

### • FERME DELPORTE

Hervé DELPORTE

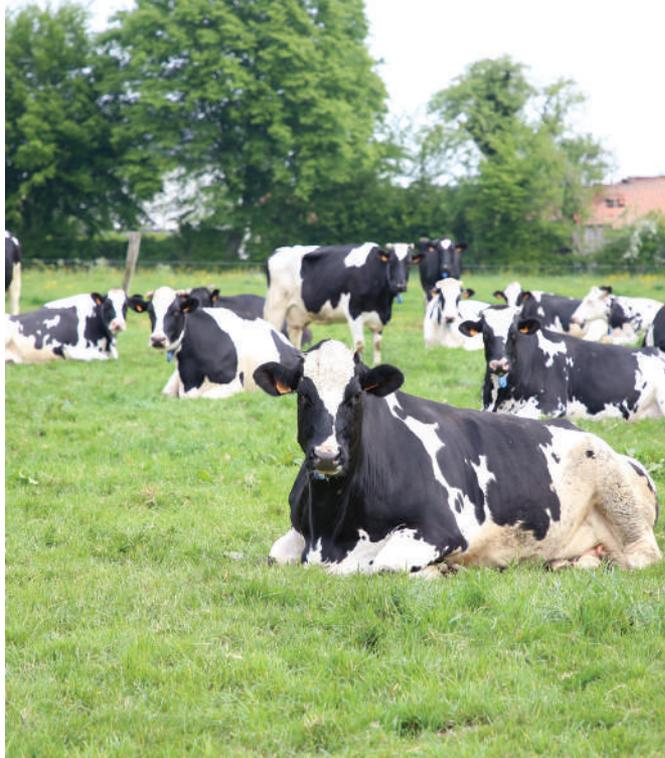
3 rue de la Fraternité | Bachy

**Ail, butternut, carotte, concombre, courge, courgette, échalote, endive, haricot, navet, oignon, persil, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, potiron, salade, tomate. Melon, poire, pomme, prune, rhubarbe. Œuf. Beurre, lait.**

Du lundi au vendredi : 10h30-13h et 16h-19h. Samedi : 10h30-13h30.

Tél. : 03 20 34 73 89

« Profitez de l'automne pour découvrir notre large gamme de courges (potirons, potimarrons, butternuts, courges spaghetti...) et réalisez de bonnes recettes. »



## BERSÉE

### • AU POTAGER

David DECOCK

4 bis rue de la Carcasse | Bersée

**Carotte, courge, échalote, endive de terre, épinard, haricot, navet, oignon, petit pois, poireau, pomme de terre, radis, salade, tomate. Fraise, melon. Poulet entier.**

Lundi : 10h-12h30 et 14h-19h. Du mardi au samedi : 9h-12h30 et 14h-19h.

Tél. : 03 20 84 11 80 / 06 78 71 29 69

d.decock@hotmail.fr

« Dans l'agriculture, j'aime particulièrement la diversité des cultures, car les fruits et les légumes ont chacun leur manière de grandir. »



## • FERME ROUSSEAU

Jean-Luc ROUSSEAU

379 Grand Rue | Bersée

### **Viande de porc au détail ou en colis (5 kg).**

Commander avant le mardi. Vente le samedi : 13h30-19h.

Tél. : 03 20 59 26 62

jean-lucrousseau4@wanadoo.fr

« Nous sommes des agriculteurs passionnés par l'élevage. Nos cochons sont élevés sur paille, ce qui rappelle les saveurs d'antan. Et n'oubliez pas : dans le cochon, tout est bon ! »



16

## BEUVRY-LA-FORÊT

### • FERME DES SABLIERES

Antoine et Justine DANNA

Rue du Moulin | Beuvry-la-Forêt

**Beurre, crème dessert, crème fraîche, fromage blanc, lait, yaourt. Pomme de terre en saison.**

Samedi : 9h-12h.

Tél. : 06 33 10 49 71 / 06 75 83 94 48

fermedessablieres@gmail.com

 lafermedessablieres



« Ce qui nous plaît, c'est d'assurer toute la chaîne de production, de l'élevage des vaches à la vente en direct de nos produits en passant par la transformation du lait. »





### • FERME DUPONT

Jocelyne et Céline DUPONT

116 rue de Bouteau | Beuvry-la-Forêt

**Viande au détail et charcuterie (porc, boeuf).**

Mercredi : 15h-19h. Jeudi et vendredi : 9h30-12h30 et 14h30-19h.

Tél. : 06 81 82 04 11 / 06 28 30 66 11

[j.dupont59310@laposte.net](mailto:j.dupont59310@laposte.net)

 FermeDupont

« Nous sommes heureuses de proposer une viande de qualité, pas trop grasse, et de nourrir nos animaux avec nos propres céréales. Venez goûter notre saucisson paysan, c'est notre spécialité ! »



### BOUVIGNIES

#### • ÉLEVAGE OVIN DU BOIS MARCOTTE

Aline FONTENIER LESUEUR

159 rue du Faux | Bouvignies

**Agneau en colis (1/2 agneau) ou au détail (côte, collier, épaule, gigot, poitrine...). Terrine d'agneau et tajine d'agneau.**

Uniquement sur commande.

Tél. : 06 63 65 85 24

[alineles@hotmail.com](mailto:alineles@hotmail.com)

 Elevage Ovin Lesueur Fontenier

« On reste dans un élevage naturel afin de respecter le bien-être des animaux. Je suis contente de voir que grâce à cela, il y a toute une biodiversité qui s'est recrée sur l'exploitation. Ce n'est que du positif pour notre troupeau. »



### • FERME DU FIEF

François et Pierre-Antoine FONTENIER

176 rue du Fief | Bouvignies

**Asperge, betterave, carotte, navet, poireau. Œuf. Canard, poulet.**

Vendredi : 15h-19h. Samedi : 9h30-13h. En saison des asperges, tous les soirs : 18h-19h.

Tél. : 06 18 79 03 44

« J'aime la liberté que mon métier me procure. On est toujours actif et d'une saison à l'autre, il est toujours différent. »



### • JEAN-CHRISTOPHE BAR

Jean-Christophe BAR

268 rue de la Chapelle | Bouvignies

**Miel (250 g et 500 g). Propolis (10 ml).**

Sur rendez-vous, du lundi au samedi.

Tél. : 07 49 04 77 92

bar.jeanchristophe@gmail.com

 Zeprofdorties

« L'apiculture me plaît pour son côté nourricier, local, naturel et écologique. Travailler avec les abeilles améliore la biodiversité et la pollinisation, tout en proposant un produit sain aux habitants. »

## CAMPHIN-EN-CAREMBAULT

### • GAEC GRAVELAINE

Jean-Louis, Bernard et Sébastien GRAVELAINE

14 rue Nationale | Camphin-en-Carembault

**Endive, pomme de terre. Fraise.**

Du lundi au vendredi : 7h45-11h45 et 13h-18h. Samedi : 8h30-12h.

Tél. : 09 66 11 12 60

bernard.gravelaine59@orange.fr

« Nous sommes agriculteurs depuis des générations ! L'endive est notre production principale et notre fils s'occupe de faire grandir les fraises grâce à une agriculture raisonnée. »



## CAMPHIN-EN-PÉVÈLE

### • UNE RUCHE SUR LE TOIT

Sylvain TOUSSAINT

10 rue du Moulin | Camphin-en-Pévèle

**Miel (250 g). Pollen, propolis.**

Mercredi : 18h-19h.

Tél. : 06 86 95 29 79

sylvain.toussaint@hotmail.fr

uneruchesurletoit.com

« J'aime la diversité du miel produit par mes abeilles. En début de saison, il est surtout "colza", puis "toutes fleurs". Sur la fin de saison "tilleul" et "toutes fleurs". Le miel au colza est très sucré. Celui au tilleul est davantage mentholé en goût. »



## CAPPELLE-EN-PÉVÈLE

### • FERME CARRETTE

Jean-Michel CARRETTE

2 rue d'Huquinville | Cappelle-en-Pévèle

**Miel.**

Samedi : 9h-12h.

Tél. : 03 20 59 36 89

« Le miel, c'est un produit naturel, qui n'est pas transformé et qui est vendu localement. On peut remercier les abeilles pour leur travail. Ce sont des petites bêtes étonnantes ! »



20

### • FERME DELTOUR

Julie et Matthieu DELTOUR

26 rue de Thouart | Cappelle-en-Pévèle

**Légumes de saison. Œuf. Bœuf en caissette (10 kg).**

Du lundi au samedi : 9h-12h et 14h-18h.

Tél. : 06 98 83 16 00

« Découvrez notre ferme familiale où nous vendons principalement des légumes de saison dans notre magasin. Avant de repartir, vous pouvez aussi passer voir nos vaches. »





### • FERME DHENNIN

Stéphane DHENNIN

6 bis rue de la Poissonnerie | Cappelle-en-Pévèle

**Fraise sous serres.**

Samedi : 9h-12h et 14h-19h.

Tél. : 06 72 24 37 50

« Goûtez mes fraises ! Elles sont cueillies fraîches chaque matin et à maturité. »



### • LES SAVEURS FERMÈRES DE LA PÉVÈLE

Catherine, Bruno, Bertrand et Maxence DUBUS

21 rue du Pont Naplet | Cappelle-en-Pévèle

**Beurre, crème fraîche, fromage frais, lait, yaourt. Gaufre. Poulet.**

Lundi et jeudi : 15h-19h. Mardi, mercredi, vendredi : 9h15-12h et 15h-19h. Samedi : 9h15-12h et 15h-18h30.

Tél. : 03 20 59 31 40

dubus.bruno@wanadoo.fr

[f](#) les saveurs fermieres de la pevele

« Chez nous, le côté familial est important, à la fois dans le travail et dans la vente à la ferme. Quand les clients viennent au magasin chercher des produits, ils peuvent aussi voir les animaux. »



## COUTICHES



### • EARL DES RAMONIERES

Gilles DEREGNAUCOURT

1783 rue des Ramoniers | Coutiches

**Endive de terre.**

Du lundi au vendredi : 9h-12h et 13h30-18h. Samedi : 9h-12h.

Tél. : 03 20 61 68 38 / 06 24 31 09 05

« Dans ma ferme familiale, avec mes parents, nous produisons exclusivement des endives de pleine terre. Elles sont moins amers. »



### • FERME AVICOLE DE COUTICHES

François-Xavier DESPLANQUES

1002 rue de l'Houssoye | Coutiches

**Volaille de chair de plein air. Volaille de fête prête à cuire, rôtie ou au détail.**

L'après-midi à partir de 15h : jeudi, vendredi et samedi.

Commande possible.

Tél. : 06 72 92 30 01

francoisxavierdesplanques@gmail.com

« Je suis fier de pouvoir maîtriser toute la filière, de l'élevage des volailles à la vente directe en passant par la transformation. Je vous garantis un accueil chaleureux. »

## • FERME DE LA DEFIÈRE

Mathieu et Alice DELPORTE

605 rue Périsselle | Coutiches

**Beurre, crème dessert, crème fraîche, fromage blanc, lait battu, lait cru, yaourt.**

Vendredi : 15h-19h. Samedi : 9h-12h.

Tél. : 06 71 59 14 40

fermedeladefiere@gmail.com

 ferme de la defiere



« Nous travaillons et transformons le lait entier en famille. Vous trouverez ici 14 parfums de yaourts aux fruits, des variétés de yaourts nature et 2 crèmes dessert. »

## • FERME DE L'HOUSOYE

Benoît DESPLANQUES

826 route Nationale | Coutiches

**Pomme de terre. Œuf. Gaufre.**

Du mardi au samedi : 9h-19h30. Dimanche : 9h-12h30.

Tél. : 03 20 61 81 90 / 06 70 06 31 60

benoit.desplanques@wanadoo.fr

 FermeDeLhoussoye

« J'adore la production d'œufs. Petit, je vendais des œufs avec mon oncle. Au fil des années, c'est devenu une passion. »



## • FERME DES 2 CHÊNES

Christophe BLANCKE

798 route Nationale | Coutiches

**Pomme de terre Bintje et Alliance (10 kg et 25 kg).**

Du lundi au vendredi : 9h-12h. Samedi : 9h-12h et 13h-18h.

Tél. : 06 19 28 62 47

« Je suis la 7<sup>ème</sup> génération sur l'exploitation. Je vends exclusivement des pommes de terre que je produis. En arrivant à la ferme, utilisez la cloche et j'arrive. »



24

## • LES JARDINS DES BOIS

Marion CHEVILLOTTE

1032 rue Périsselle | Coutiches

**Légumes de saison en agro-écologie avec les principes de la permaculture : aubergine, carotte, céleri, chou, concombre, courgette, poireau, rutabaga, salade, tomate.**

Mercredi, jeudi, vendredi : 16h-19h. Samedi : 9h30-12h30.

Tél. : 06 82 58 02 57

marion@jardinsdesbois.com

 les jardins des bois



« Produire en prenant soin de la nature, de la biodiversité et de l'humain. »



## CYSOING

### • FERME LEFEBVRE

Pascal LEFEBVRE

1052 rue Félix Demesmay | Cysoing

**Aubergine, carotte, céleri, champignon, concombre, cornichon, courge, courgette, échalote, endive, haricot vert, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salade, tomate, topinambour.**

Vendredi : 16h-18h. Dimanche : 10h-12h. Paniers possibles.

Tél. : 03 20 79 55 36 / 06 64 72 84 57

prlefebvre@gmail.com

 Ferme Lefebvre Cysoing

« J'ai un métier très varié. Je sème, laboure, fais du conditionnement, de la vente... J'apprécie beaucoup l'échange avec les clients sur nos produits. »



## ENNEVELIN

### • CHEZ MME ALVAREZ

Marie-Paule ALVAREZ

42 hameau de la Planque | Ennevelin

**Pomme de terre.**

Du lundi au vendredi.

Tél. : 03 20 59 31 40

« Vous serez toujours accueillis avec le sourire dans notre ferme. »



### • EARL HAPIDES

Jean-Michel HAVEZ

26 rue Verte | Ennevelin

**Ail, aubergine, betterave, carotte, concombre, cornichon, courgette, échalote, haricot, navet, oignon, petit pois, poireau, poivron, pomme de terre, salade, tomate. Cerise, poire, prune. Aromates. Fleurs comestibles. Jus de pomme. Miel.**

Samedi : 9h-12h.

Tél. : 06 11 19 02 61

« Nous aimons proposer de la variété dans le choix des fruits, des légumes, des aromates et des fleurs comestibles. Le tout pousse en culture raisonnée. »



### • LE CHAMP DES REINETTES

Benoît GONDRY

20 rue Nationale | Ennevelin

**Fruits et légumes Bio. Aillet, aubergine, betterave, carotte, concombre, courgette, échalote, endive, épinard, haricot, oignon, panais, petit pois, poivron, pomme de terre, salade, tomate. Fraise, pomme. Confiture de fraises. Jus de pomme.**

Samedi : 10h30-12h30.

Tél. : 06 78 66 37 62

lechampdesreinettes.com

 Le Champ des Reinettes



« Ici, vous trouverez des produits atypiques qui sont cultivés sans produit chimique et récoltés à la main. »

## GENECH

### • À LA FERME THIEFFRY

Adrien THIEFFRY

370 rue Henri Connynck | Genech

**Endive de terre. Fraise (mai-juin). Viande de porc au détail. Viande de veau et boeuf sur commande.**

Du mardi au jeudi : 10h-12h et 15h-19h. Vendredi : 10h-19h.  
Samedi : 10h-16h.

Tél. : 03 20 84 63 55 / 06 26 43 29 36 (par SMS uniquement)

adrien.thieffry@icloud.com

 Ferme Thieffry

« Venez découvrir tous nos produits directement au magasin de la ferme. »



### • MAGASIN DE L'INSTITUT

Mechtilde BAILLEUL

Rue de la Libération | Genech

**Légumes Bio (courge, poireau) et agriculture raisonnée (aubergine, betterave, carotte, céleri, chou, courgette, échalote, navet, oignon, patate douce, pomme de terre, salade, tomate). Pomme Bio. Jus de pomme.**

Mercredi et jeudi : 13h30-18h30. Vendredi : 10h-19h.

Tél. : 03 20 84 54 12

magasin@institutdegenech.fr

institutdegenech.fr

 Institut de Genech



« Chaque semaine, vous trouverez des fruits et des légumes de saison produits par l'école, issus de l'agriculture raisonnée et de l'agriculture biologique. »



## HERRIN



### • CHÈVRE ET FEUILLE

Noémie BAUDUIN

706 rue de la Rosière | Herrin

**Fromage de chèvre au lait cru.**

Samedi : 10h-12h.

Tél. : 06 33 87 71 43

noemie.bauduinduwez@gmail.com

 Chèvre&feuille

« Je suis heureuse de produire des fromages en respectant l'environnement et le bien-être de mes chèvres. C'est aussi important pour moi de les vendre uniquement en vente directe. »



28

### • EARL CAUDRELIER

Frédéric et Anne-Sophie CAUDRELIER

325 rue Nationale | Herrin

**Pomme de terre. Fraise.**

Du mardi au vendredi : 14h30-18h. Samedi : 9h30-17h30.

Tél. : 06 95 19 01 47

« Nous aimons travailler avec le vivant et pratiquons une agriculture raisonnée pour produire nos fraises et nos pommes de terre. »





## LA NEUVILLE

### • LA FERME DE LA NEUVILLE

François et Eric DURIEUX

147 rue du Général de Gaulle | La Neuville

**Viande (porc, veau, boeuf). Charcuterie. Conserve. Traiteur.**

Du mardi au jeudi : 8h30-13h et 14h30-19h. Vendredi et samedi : 8h30-13h et 14h-19h.

Tél. : 03 20 86 57 25

laferme.deleneuille@orange.fr

 La Ferme de la Neuville

« Dégustez notre viande de qualité. Nos bêtes sont élevées sur paille et en « Bleu Blanc Cœur ». Nous travaillons de façon traditionnelle. »



## LANDAS

### • AU JARDIN GOURMAND

Valérie CASTELLE

320 bis rue du Talbot | Landas

**Ail, carotte, céleri, chou, concombre, courge, courgette, échalote, endive, haricot vert, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, potiron, salade, tomate. Fraise de terre, melon.**

Samedi : 16h-19h.

Tél. : 06 40 07 65 28

 Valerie Castelle

« Je suis passionnée par mon métier et heureuse de pouvoir vendre mes fruits et légumes directement à la ferme et via mon casier. »



### • AU PANIER NATURE

Florence et Mathieu MARTIN

520 rue Miron Zlatin | Landas

**Aubergine, carotte, céleri rave, chou, concombre, courgette, échalote, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salade, tomate. Fraise, melon. Œuf. Volaille prête à cuire.**

Lundi, mardi : 14h-19h. Mercredi, jeudi : 9h-12h et 14h-19h.  
Vendredi : 9h-13h. Samedi : 9h-18h.

Tél. : 03 20 79 16 00 / 06 66 15 61 84

florence.martin0083@orange.fr

 Au Panier Nature

« Au fil des années, on diversifie notre activité pour répondre aux attentes des clients. On aime leur faire plaisir. Je suis fière de proposer mes bons légumes que je cultive de manière raisonnée. »



### • EARL AVICOLE DUPIRE

Jean-François et Claire DUPIRE

763 rue du Quesne | Landas

**Œuf de plein air. Volaille (chapon, coq, dinde, pintade chaponnée, poularde, poule, poulet). Brochette, gamme barbecue.**

Du lundi au samedi, après 18h, sur commande.

Tél. : 03 20 71 88 49

jean-francois.dupire@wanadoo.fr

« Nous concevons nos produits de A à Z, de l'élevage à la commercialisation en passant par la transformation. C'est une fierté de proposer des volailles de qualité, nourries avec nos propres céréales. »

## • FERME BOULY

Olivier BOULY

185 rue Machynia | Landas

### **Pomme de terre.**

Samedi : 9h-18h. Dimanche : 9h-12h

Tél. : 06 23 22 13 51

olivier.bouly@sfr.fr

« La culture de la pomme de terre est un héritage familial. »



## • FERME DE LA LADRIE

Dominique, Laurence et François DUPIRE

605 rue du Général de Gaulle | Landas

### **Pomme de terre. Fraise de pleine terre.**

Du lundi au samedi : 9h-19h. Dimanche : 9h-13h.

Tél. : 06 40 63 61 24

dupire.laurence@wanadoo.fr

 Les fraises de Laurence

« Nous privilégions toujours la qualité à la quantité dans la culture de nos fraises. Venez les goûter. »



## • FERME DEFRANCE

André DEFRANCE

174 rue du Talbot | Landas

**Carotte, courgette, endive, pomme de terre, potiron, salade, tomate. Fraise de pleine terre.**

Du lundi au samedi : 9h-12h et 13h-18h. Dimanche : 9h-10h.

Tél. : 03 20 79 13 72 / 06 71 46 12 41

cdefrance59@hotmail.fr

« Nous aimons la vente directe et nous sommes fiers de cultiver des fraises et des endives de pleine terre. »



32

## • FERME LABITTE-MERVILLE

André, Nicolas et Benoît LABITTE

966 rue de la Pulmez | Landas

**Pomme de terre. Fraise de terre.**

Mercredi et samedi : 9h-12h et 14h-19h. En période de fraises, tous les soirs : 18h-20h.

Tél. : 06 09 12 58 33 / 06 38 13 71 60

earl.labitte.merville@orange.fr

« La fraise c'est le goût, l'authenticité et la simplicité. Chez nous, elle est cueillie à point, le matin, pour être dégustée dans la journée. »





### • FERME PREVOST

Lucien et Tanguy PREVOST

1819 rue de la Pulmez | Landas

**Porc et veau en caissette (5 kg). Pomme de terre (5 kg, 10 kg et 25 kg).**

Vendredi : 14h-18h30. Samedi : 10h-12h30. (1 fois par mois).

Tél. : 06 43 58 72 40

prevosttanguy@orange.fr

 EARL Prevost

« Nos porcs sont nourris avec nos propres céréales et nous en sommes fiers. Nous aimons expliquer aux clients comment sont élevés nos animaux. »



### • FERME VANDERBECCQ

Valentin et Eric VANDERBECCQ

197 rue du Pas Boulet | Landas

**Fraise de pleine terre.**

Du lundi au samedi : 10h-12h et 14h-17h. Dimanche : 9h-12h.

Tél. : 03 20 79 19 67 / 06 17 42 66 14

eric.vanderbercq@orange.fr

« Nous sommes heureux de voir grandir nos fraises de pleine terre, les voir rougir petit à petit et pouvoir les faire déguster à nos clients ! »



### • FERME VERDONCKT

Freddy VERDONCKT

351 rue du Talbot | Landas

**Endive de pleine terre, pomme de terre. Fraise de pleine terre.**

Du lundi au samedi : 9h-12h et 13h30-18h.

Tél. : 06 43 10 84 12

gautier.verdonckt@gmail.com

« Venez découvrir nos fraises et nos endives de pleine terre cultivées dans la tradition. »



### • LA MIELLERIE DE LANDAS

François-Jean PRIESTER

136 rue du Général de Gaulle | Landas

**Miel (250 g, 500 g) toutes fleurs et mono-floraux. Bonbons au miel.**

Samedi matin, sur rendez-vous.

Tél. : 06 17 84 52 57

lamielleriedelandas@gmail.com

 La miellerie de landas

« J'aime lancer de nouveaux produits comme des bonbons au miel, que je fabrique moi-même. Ce qui me rend fier, c'est de voir que mes abeilles se portent bien. »

## • LE PALAIS DU FOIE GRAS

David DELBERGUE

200 rue de la Multerie | Landas

**Canard prêt-à-cuire ou découpé (confit, foie gras, plat cuisiné). Œuf de poule.**

Vendredi : 9h-12h et 14h-19h. Samedi : 9h-12h et 14h-18h.

Tél. : 03 20 71 03 59 / 06 50 24 03 59

« Je travaille dans la tradition du foie gras et c'est un produit original pour notre Région. Nous élevons 2 500 canards par an. Mon métier est devenu une véritable passion. »



## LOUVIL

### • FERME BERNARD

Famille BERNARD

Ferme Castel, rue de Péronne | Louvil

**Ail, aubergine, betterave, carotte, chou, céleri, concombre, courge, courgette, côte de blettes, échalote, fenouil, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, radis noir, salade, tomate. Œuf Bio. Caissette de viande (bœuf Bio - 5 ou 8 kg) sur commande.**

Mercredi : 9h-12h30 (juin à mars). Vendredi : 9h-12h30 et 14h-19h30 (toute l'année).

Tél. : 03 20 79 50 49 / 06 18 98 10 71

famillebernard59830@orange.fr

fermebiolouvil.fr

 Ferme Bio Louvil

« On aime l'autonomie et le travail en respectant la nature. On suit les saisons et on adore ça. Les betteraves rouges bio, c'est notre spécialité ! »



• **FERME DEHAEZE**

Gervais DEHAEZE

175 rue Henri Millez | Louvil

**Beurre, crème fraîche, fromage blanc, lait, yaourt.**

Vendredi : 17h-19h.

Tél. : 03 20 79 52 41 / 06 80 78 97 51

« Notre produit phare c'est le beurre. Il faut dire qu'on adore traire nos vaches pour transformer leur lait en de bons produits frais et les proposer aux consommateurs. »



36

• **FERME DESMEDT**

Christian DESMEDT

22 rue Jules Guesde | Louvil

**Endive. Fraise.**

Du lundi au vendredi : 8h-17h (de juillet à avril) et 8h-18h (mai-juin)

Tél. : 03 20 79 54 04

« En mai et juin, dégustez nos fraises. Le reste de l'année, ce sera nos endives ! »





## MONS-EN-PÉVÈLE

### • FERME BIOPÉVÈLE

Vincent et Muriel LÉCONTE

1235 rue Fidèle Dubois | Mons-en-Pévèle

**Courge, courgette, haricot vert, tomate. Pomme. Soupe de tomates. Compote de pommes. Farine Bio. Œuf. Poulet.**

Du lundi au vendredi : 9h-17h.

Tél. : 06 80 62 05 22 / 06 76 59 25 73

fermebiopevele@free.fr

fermebiopevele.fr

 Ferme biopevele



« Dès la mi-août, vous aurez tous nos légumes en abondance : tomates, courgettes, potimarrons... ! »



### • LA FERME DES BAIES

Marie-Cécile et Vincent DELANNOY

21 rue des deux-villes | Mons-en-Pévèle

**Courge, courgette, pomme de terre, potimarron, tomate. Fraise, melon. Confiture de fraises. Sirop de fraise. Coulis de tomate.**

Du lundi au samedi : 10h-12h30 et 14h-19h.

Tél. : 03 20 59 25 57

lafermedesbaies.fr

 La ferme des baies

« Notre spécialité c'est la fraise. Chez nous, vous pouvez les déguster fraîches, cueillies le matin à maturité, en confiture ou en sirop. »



### • LES MOULINS WAAST

Famille WAAST

400 rue du Moulin | Mons-en-Pévèle

**Farines et préparations céréalières. (1 kg, 2 kg, 5 kg et 25 kg).**

Du lundi au vendredi : 14h-18h. Samedi : 8h-12h.

Tél. : 03 20 64 63 28

contact@waast.fr

moullinswaast.fr

« Il est essentiel et stratégique pour le confort des Pévélois de disposer d'un moulin permettant de transformer les céréales cultivées sur notre magnifique territoire. »

## MOUCHIN

### • FERME DE LA CLEF D'OR

Charles et Sylvie DELECOURT

27 route de Douai | Mouchin

**Ail, aubergine, carotte, céleri, champignon, chou, concombre, courge, échalote, endive de terre, navet, oignon, patate douce, poireau, poivron, pomme de terre, salade, tomate. Fraise de terre, melon, pastèque. Aromate. Sirop de fraise. Soupe.**

Du lundi au samedi : 8h30-19h. Dimanche : 9h-12h.

Tél. : 03 20 79 61 23 / 07 78 76 51 24

 Ferme de la Clef d'Or

« Ici, on diversifie les cultures pour répondre aux attentes des clients. On aime travailler la terre, essayer de nouvelles productions et la vente directe. Vous serez toujours accueillis avec le sourire. »



## • FERME DUPONCHEL

Bruno DUPONCHEL

40 route de St Amand | Mouchin

**Ail, aubergine, carotte, chou, concombre, courgette, échalote, endive, navet, oignon, persil, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, potiron, salade, tomate cerise. Fraise, rhubarbe. Confiture de fraise. Œuf.**

Du lundi au samedi : 8h-20h. Dimanche : 8h-12h (8h-20h de mai à mi-octobre).

Tél. : 03 20 79 63 42

« Nos fraises de pleine terre sont très appréciées. Elles sont sucrées comme il faut ! Alors pour les manger, il n'y a rien à ajouter. »



## • LA FERME DES PRÉS DU NID

Famille LEMAIRE

19 route de Douai | Mouchin

**Beurre, crème dessert, crème fraîche, fromage blanc, gâteau glacé, glace, lait battu, lait cru, yaourt. Pomme de terre.**

Du lundi au samedi : 8h30-12h30 et 13h30-19h.

Tél. : 03 20 79 79 91

 Ferme des prés du nid

« La glace, c'est notre spécialité. Nous l'avons lancée en 2012 et maintenant, nous proposons 22 variétés différentes avec le lait issu des vaches élevées sur notre ferme. Venez les goûter ! »



## NOMAIN



### • EARL GUISLAIN MEUNIER

Sophie et Gilles DE BAERE

71 rue Louis Guislain | Nomain

**Aubergine, carotte, concombre, courge, courgette, endive de terre, poivron, pomme de terre, salade, tomate. Fraise. Confiture de fraises. Sirop de fraise. Caissette (bœuf) 5 kg, 10 kg ou au détail.**

Du mardi au samedi : 10h-12h et 16h-18h30.

Tél. : 06 81 45 00 40

earlguislainmeunier@gmail.com

 SuperMaraicher

« Nous travaillons en famille et produisons une grande diversité de légumes. Nos spécialités sont les fraises et les endives. »



40

### • FERME DUTHOIT

Cédric DUTHOIT

20 A rue de Lannay | Nomain

**Courgette, tomate. Fraise.**

Sur commande.

Tél. : 06 32 72 13 73

cedric.duthoit@club-internet.fr

« C'est agréable de cultiver la fraise car c'est un produit de plaisir. Déjà tout-petit, j'étais avec mon père dans les allées de fraises et il m'a transmis son savoir-faire. »





### • FROMAGERIE DU PÉVÈLE - GAEC DE LA MOTTE

Antoine JEAN et Jérôme DELEBASSEE

19 rue du Coquelet | Nomain

**Fromage de vache au lait cru (camembert, gouda, mimolette, tomme d'Orchies).**

Du lundi au samedi : 9h-12h. Lundi et mercredi : 14h-18h.

Tél. : 03 20 71 77 91 / 06 07 95 68 88 / 06 87 16 38 45

antoine.jean6@wanadoo.fr

« Passionnés par l'élevage, nous défendons le fromage fabriqué au lait cru. Ce produit marque notre terroir. Goûtez notre Tomme d'Orchies, elle est frottée à la chicorée et à la bière. »



### • LA FERME NOMAINOISE

Thomas FONTES

2 rue Henri Fourmanoir | Nomain

**Colis de viande (1/2 agneau) (10 kg) prêt à cuire. Sur commande uniquement. Colis barbecue (8 kg), côtes, dés à brochette, merguez.**

Sur rendez-vous uniquement. Vendredi : 17h-19h. Samedi : 10h-19h.

Tél. : 06 80 30 48 05

thomasfontes@yahoo.com

« Mon engagement est de fournir un produit de haute qualité en circuit-court. Dessinons ensemble notre paysage. »



## • L'IDÉE À GERMÉ

Olivier DELPORTE

9 rue Jules Delaby | Nomain

**Légumes et fruits Bio. Ail, aubergine, betterave, carotte, chou, courge, courgette, concombre, navet, oignon, piment, poireau, poivron, pomme de terre, potimarron, salade, tomate. Melon. Aromate. Soupe. Paniers disponibles sur commande.**

Mardi et vendredi : 16h-19h30. Samedi : 10h-12h30.

Tél. : 06 37 72 91 02

lideeagerme@gmail.com

lideeagerme.fr

 olivier maraicher bio



« Dans ma micro ferme maraîchère, je propose 30 à 40 légumes différents. Je travaille en permaculture pour favoriser la biodiversité. Les insectes auxiliaires m'aident beaucoup dans mon travail. »

## ORCHIES

### • LA FERME DES TUILERIES

Famille CAPON

31 bis Route de Marchiennes | Orchies

**Artichaut, aubergine, betterave, carotte, céleri, chou, concombre, courge, échalote, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, radis noir, salade, tomate. Cassis, fraise, groseille, melon, mûre, pastèque, pomme, rhubarbe. Compote. Confiture de fraises, de mûres. Coulis de tomates. Gaspacho. Sirop de fraise. Soupe.**

Du lundi au jeudi : 9h30-12h et 15h30-19h. Vendredi et samedi : 9h30-12h et 14h30-19h. Dimanche : 9h30-12h (de mai à oct).

Tél. : 03 20 05 53 10

lafermedestuileries@gmail.com

 La ferme des tuileries

« Ici, de mai à novembre, vous pouvez cueillir vos fruits et légumes directement dans les champs. »



## OSTRICOURT

### • MIEL DU COURT DIGEAU

Jean-Yves COGET

110 rue Jules Guesde | Ostricourt

**Miel (pots de 500 g).**

Samedi : 9h-17h.

Tél. : 06 80 72 15 75

abeillesenpevele@orange.fr

« Après plus de 10 ans comme apiculteur, je suis content d'offrir un miel toutes fleurs. Son goût évolue au fil de l'année. Il est plus sucré au début de la saison. »



## PHALEMPIN

### • FERME DES ÉPINCELLES

Bernard MULLIÉ

22 rue du Plouick | Phalempin

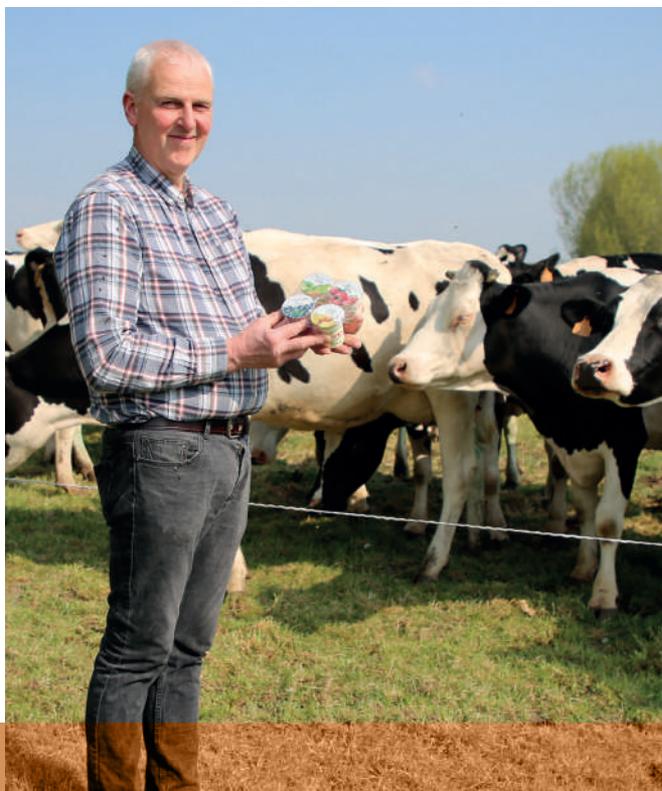
**Beurre, crème dessert, crème fraîche, lait, yaourt.**

Lundi, mardi : 18h-19h. Mercredi, jeudi : 15h-19h. Vendredi, samedi : 9h-12h et 15h-19h (18h le samedi).

Tél. : 03 20 90 26 62 / 06 09 08 29 86

bernard.mullie59@gmail.com

« Dans un cadre de verdure, à côté de la forêt de Phalempin, nous élevons avec grand plaisir notre troupeau laitier nourri dans les pâturages. »



## TEMPLEUVE-EN-PÉVÈLE

### • FERME DOUTRELUNGNE

Isabelle et Gérard DOUTRELUNGNE

12 rue du Riez | Templeuve-en-Pévèle

**Carotte, chou, courge, courgette, échalote, navet, oignon, poireau, pomme de terre, potiron, salade, tomate.**

Du lundi au samedi : 9h-12h et 13h30-19h.

Tél. : 03 20 34 51 94

« Quand les clients viennent acheter des légumes, j'aime leur expliquer comment ils poussent mais surtout leur donner des recettes de cuisine. »



44

### • JARDINS DU VENT DE BISE

Vincent HERTEL

Rue de la Baille | Templeuve-en-Pévèle

**Ail, aubergine, betterave, carotte, céleri, chou, concombre, courge, échalote, épinard, haricot, mâche, panais, poireau, pois gourmand, poivron, pomme de terre, radis, salade, tomate ancienne. Framboise, groseille, melon, mûre, rhubarbe. Commande possible.**

Samedi : 10h-12h. Libre service, du lundi au samedi : 8h-20h

Tél. : 06 51 25 00 06

vincent.hertel@gmail.com

wordpress.jardinsduventdebise.com

 jardins du vent de bise



« Ce que j'aime ? C'est produire avec le vivant pour nourrir les hommes ! »





## TOURMIGNIES

### • FERME DELEBASSE

Louis-Pierre DELEBASSE

6 rue de l'église | Tourmignies

**Carotte, courge, courgette, échalote, oignon, poireau, pomme de terre, potimarron, potiron.**

Vendredi, samedi : 8h-20h.

Tél. : 06 48 94 80 40

[louis pierre.delebasse@gmail.com](mailto:louis pierre.delebasse@gmail.com)

« Découvrez mes légumes de saison vendus en circuit-court à la ferme. »



### • LES AGNEAUX DU PRÉ

Alexandre PECOURT

38 bis rue Aline Lerouge | Tourmignies

**Cassette de viande prête à cuire, agneau à rôtir, merguez de brebis Bio.**

Sur commande uniquement.

Tél. : 06 52 53 14 74

[contact@lesagneauxdupre.fr](mailto:contact@lesagneauxdupre.fr)

[lesagneauxdupre.fr](http://lesagneauxdupre.fr)

 [les agneaux du pré](https://www.facebook.com/lesagneauxdupre)



« J'aime le travail en symbiose avec la nature. Je produis une viande de qualité naturellement. »



## WAHAGNIES

### • ESCARGOTS DESROCHER

Damien DESROCHER

742 rue Jules Ferry | Wahagnies

**Escargots élevés et transformés en Pêvèle.**

Jan-oct, vendredi : 17h-19h. Samedi : 10h-12h30. Nov-fév, mercredi et vendredi : 16h-19h. Samedi : 10h-18h.

Tél. : 06 66 17 75 06

escargots.desrocher@gmail.com

escargotsdesrocher.fr

 Les escargots Desrocher

« Choisir les escargots de Wahagnies, c'est faire le choix de consommer des escargots français, élevés avec passion par un jeune paysan. Osez l'escargot ! »



## WANNEHAIN

### • LES CHTITES BIQUETTES

Thomas et Stéphanie CREPEL

10 rue de France | Wannehain

**Yaourt brassé sur lit de fruits. Yaourt nature au lait de chèvre. Lait entier pasteurisé.**

Mercredi, vendredi : 17h-19h.

Tél. : 06 11 43 19 37

earllavoielactee59@gmail.com

 Les chtites biquettes

« Nous avons lancé notre élevage de chèvres en 2021. Transformer leur lait et vendre directement aux clients les produits, voilà ce qui nous plaît dans cette nouvelle aventure. »

LES CASIERS

# DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Ils sont pratiques ! Vous les avez peut-être repérés au bord des routes du territoire.

Si les horaires d'ouverture des points de vente à la ferme ne collent pas avec votre agenda, **pensez aux distributeurs automatiques**. Certains producteurs en ont installé pour vendre leurs produits. De Beuvry-la-Forêt à Mons-en-Pévèle, en passant par Herrin ou Templeuve-en-Pévèle, ces grandes armoires accessibles 7 jours sur 7, contiennent fruits et légumes, viandes ou produits laitiers, produits sur le territoire.

**C'est un bon moyen de vous faciliter la vie tout en consommant local.**



## BEUVRY-LA-FORÊT

### • CASIERS DE CONINCK

1040 rue Albert Ricquier

**Fraise. Confiture de fraises. Sirop de fraise. Endive.**

7j/7. 24h/24.

Tél. : 06 68 94 61 83

deconinck.sebastien@outlook.fr



## CAMPHIN-EN-PÉVÈLE

### • FRESH PÉVÈLE

131 Grand rue

**Frite fraîche (2 ou 3 kg). Pomme de terre (3 et 5 kg). Viande bovine au détail (pré-emballée) 1 fois/mois à la ferme.**

7j/7. 24h/24.

Tél. : 06 83 56 35 04



## COBRIEUX

### • BIO'CENSE

19 Grand rue

**Produits biologiques et de saison : asperge, endive, oignon, pomme de terre, tomate.**

7j/7. 24h/24.

Tél. : 06 68 95 80 21

biocense@gmail.com

 bio'cense



## COUTICHES

### • LES CASIERS DU GÉRONDELLE

346 route Nationale

**Courge, pomme de terre, salade.**

7j/7. Fermé de 23h à 5h.

Tél. : 06 63 68 96 31

 Les Casiers du Géronnelle



## HERRIN

### • O T'HERRIN

325 rue Nationale

**Pomme de terre. Fraise.**

7j/7. Fermé de 23h à 6h.

Tél. : 06 95 19 01 47



## LANDAS

### • CASIERS CASTELLE

1819 rue de la Pulmez

**Carotte, chou, concombre, courgette, haricot vert, navet, poireau, poivron, pomme de terre, salade, tomate. Fraise.**

7j/7. 24h/24.

Tél. : 06 40 07 65 28



## MONS-EN-PÉVÈLE

### • LA FERME DES BAIES

21 rue des Deux Villes

**Fraise. Fruits et légumes de saison.**

7j/7. 24h/24.

Tél. : 03 20 59 25 57



## NOMAIN

### • EARL GUISLAIN MEUNIER

71 rue Louis Guislain

**Endive, pomme de terre. Légumes de saison. Fraise.**

7j/7. 24h/24.

Tél. : 06 75 58 31 11

 SuperMaraicher



## TEMPLEUVE-EN-PÉVÈLE

### • LES MARAICHERS DE BONNANCE

38 rue de Bonnance

**Aubergine, betterave rouge, butternut, carotte de couleur, céleri boule, concombre, courgette, échalote, épinard, navet, oignon rouge, persil, poivron, pomme de terre (bintje, charlotte, primeur, ratte), potimarron, radis, salade, tomate ancienne. Melon.**

7j/7. 24h/24.

Tél. : 07 60 70 91 87



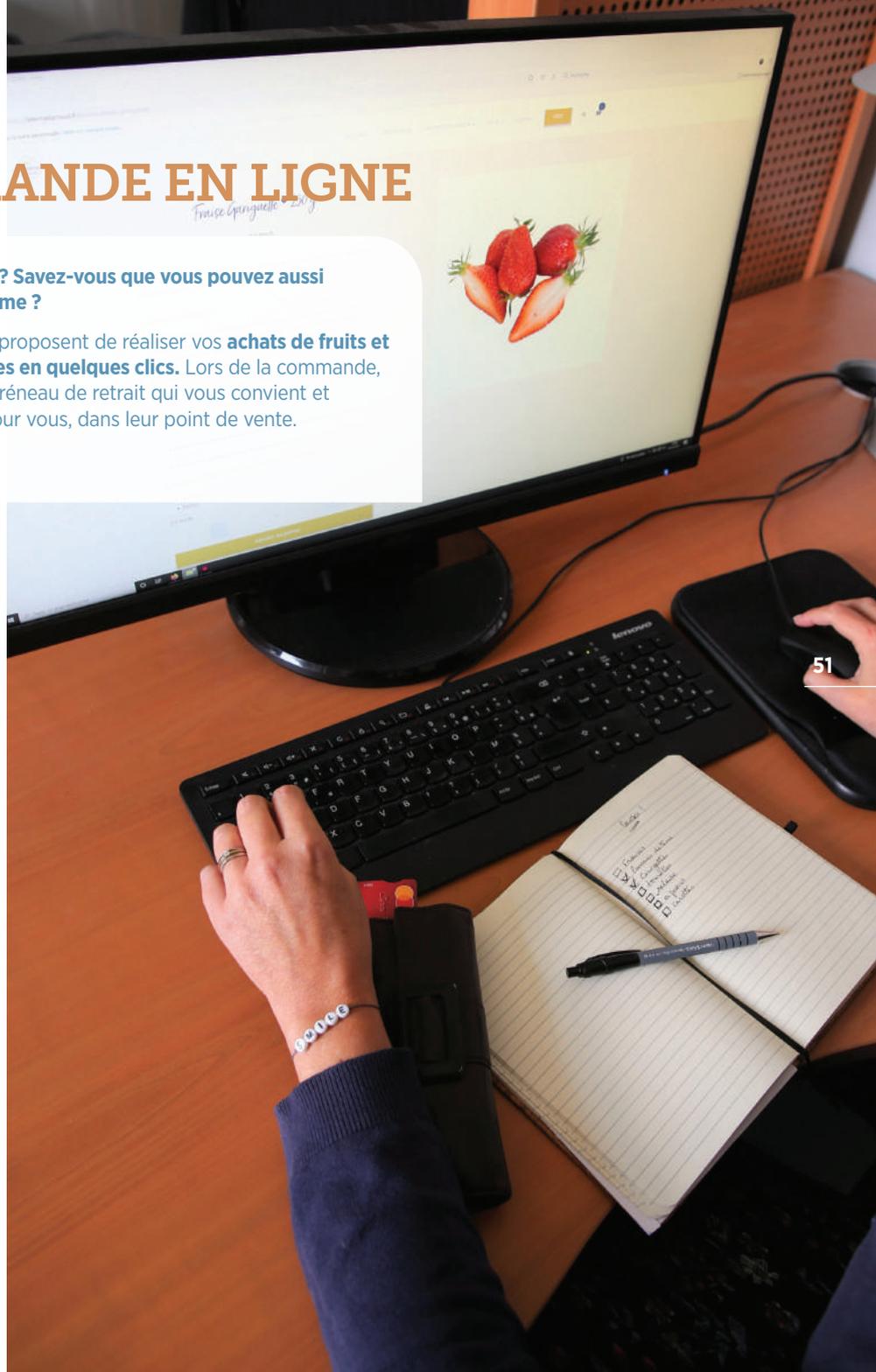
LES PANIERS

## PASSEZ COMMANDE EN LIGNE

Le « drive » est un concept qui vous plaît ? Savez-vous que vous pouvez aussi acheter vos produits fermiers via ce système ?

Plusieurs professionnels du territoire vous proposent de réaliser vos **achats de fruits et légumes, produits laitiers et autres viandes en quelques clics**. Lors de la commande, c'est simple : vous sélectionnez le jour et créneau de retrait qui vous convient et récupérez vos produits, déjà préparés pour vous, dans leur point de vente.

**Économie de temps garantie !**



## AIX-EN-PÉVÈLE

### • LA RUCHE QUI DIT OUI

Eric LESAGE

191 rue Gaston Vérité | Aix-en-Pévèle

**Commande en ligne de paniers de légumes et fruits de saison, œufs...**

Retrait des paniers : mercredi de 17h à 19h

Tél. : 06 20 10 53 49

laruchequiditoui.fr



52

Lancée en 2011, la Ruche qui dit Oui ! a un principe très simple. **En ligne, vous créez gratuitement votre compte sur le site internet [laruchequiditoui.fr](http://laruchequiditoui.fr) et vous rejoignez une ruche située proche de chez vous.** Sans aucun engagement sur l'année, vous pourrez commander en ligne vos produits, issus de producteurs locaux. Ensuite, il vous suffira de les récupérer dans l'une des deux ruches installées en Pévèle Carembault, aux jours et horaires de retrait.

## ATTICHES

### • LA RUCHE QUI DIT OUI

Jordi AUBOURG

61 rue du Moulin | Attiches

**Commande en ligne de paniers de légumes et fruits de saison, œufs...**

Retrait des paniers : vendredi de 17h à 19h

Tél. : 06 78 66 37 62

laruchequiditoui.fr

 ruche attiches



## COUTICHES

### • LA FERME D'ARNAUD

Arnaud LESPAGNOL

2026 rue des Ramoniers | Coutiches

Composez vous-même votre panier de fruits et légumes en agriculture raisonnée. Aubergine, betterave, blette, butternut, brocoli, carotte, céleri, chou, courge, cornichon, courgette, cresson, crosne, épinard, fenouil, haricot, maïs doux, navet, oca du Pérou, panais, patate douce, persil racine, petit pois, pomme de terre, poire de terre, poireau, poivron, radis, rutabaga, salade, salsifis, tomate, topinambour. Fraise, fruit rouge, melon, pastèque, physalis, rhubarbe. Aromate. Fleur consommable.

Retraits des paniers : mercredi et vendredi de 14h à 17h, à la ferme d'Arnaud, ou en point relais proche de chez vous.

Tél. : 03 20 64 94 99

lafermedarnaud@gmail.com

lafermedarnaud.fr



« Nous vendons des fruits et légumes cultivés dans le respect de la nature, en suivant le cycle naturel de la plante. Nous proposons ainsi une offre variée, saine et durable, à l'image du mode d'alimentation que nous encourageons auprès de nos clients. »

Retrouvez également des paniers de fruits et légumes sur commande chez les producteurs, en vente directe à la ferme

## CYSOING

### • FERME LEFEBVRE

Commandez vos paniers de fruits et légumes auprès du producteur.

voir p. 25

Retrait des paniers à la ferme, le vendredi de 16h à 18h.

## NOMAIN

### • L'IDÉE À GERMÉ

Réservez votre panier composé de fruits et légumes Bio sur notre site internet. Sélectionnez le créneau de votre choix pour le retrait.

voir p. 42

Retrait des paniers à la ferme : les vendredis et samedis.



LES AMAP

## ADHÉSION À L'ANNÉE

**Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne, appelées AMAP, mettent en relation les producteurs et les consommateurs.** Ces derniers passent un « contrat » avec le producteur. Ils s'engagent à acheter une quantité de sa production agricole sur une période définie. De son côté, le producteur cultive ses fruits et légumes de manière raisonnable tout en restant à l'écoute de ses clients. C'est une vraie relation de confiance et d'échanges.

**En Pévèle Carembault, deux AMAP proposent des paniers de tailles variées, chaque semaine pour leurs adhérents. Et si vous aussi, vous deveniez Amapiens ?**



## BERSÉE

### • LA RICARDERIE

700 rue de la Ricarderie

**Abonnement annuel pour des paniers hebdomadaires de légumes de saison. Au choix, 2 formats : petit et grand. Production en permaculture/agroécologie.**

Retrait des paniers : vendredi de 18h à 19h30

Tél. : 06 42 11 85 23

laricarderie.wixsite.com/laricarderie

laricarderie@gmail.com

 la Ricarderie



« Nos légumes sont issus de graines produites chez nous avec des plants certifiés Bio. »

## ENNEVELIN

### • LE CHAMP DES REINETTES

20 route Nationale

**Adhésion à l'année, pour des paniers hebdomadaires de légumes et fruits Bio, de saison.**

Retrait des paniers : samedi de 10h30 à 13h

Tél. : 06 78 66 37 62

lechampdesreinettes.com

 AMAP de la Pévèle



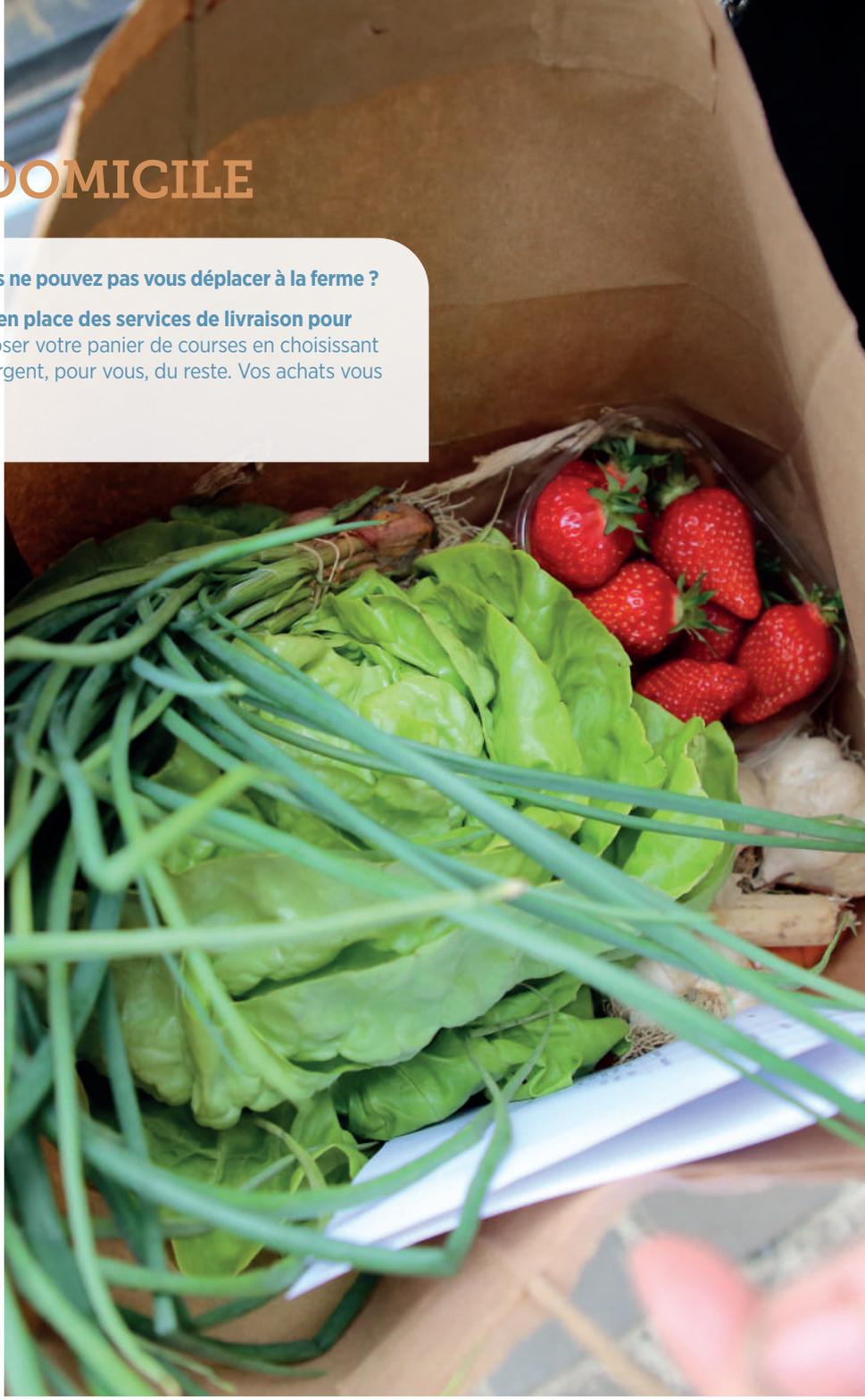
« L'Amap permet de créer du lien entre le producteur et les consommateurs et les habitants entre eux, autour d'échanges sur l'agriculture et les techniques de culture. »

LES PANIERS

## LIVRAISON À DOMICILE

**Vous souhaitez consommer local mais vous ne pouvez pas vous déplacer à la ferme ?**

**Deux professionnels du territoire ont mis en place des services de livraison pour vous faciliter la vie.** Il vous suffit de composer votre panier de courses en choisissant en ligne vos produits préférés, et ils se chargent, pour vous, du reste. Vos achats vous seront livrés directement à domicile.



## AIX-EN-PÉVÈLE

### • VILLAGE POPOTE

Livraison de fruits et légumes de saison, miel, produits laitiers, jus de pomme, volaille... Choisissez vos produits sur notre site et faites-vous livrer à domicile.

Commandez avant lundi soir, minuit. Livraison : jeudi, vendredi et samedi matin.

Tél. : 06 25 35 56 71

villagepopote@gmail.com

village-popote.fr

 Village popote

 villagepopote



« On aime rencontrer de nouveaux producteurs locaux. Il ne faut pas aller loin pour trouver de bons produits et avoir un bon rapport qualité/prix. Notre service est là pour vous faciliter la vie ! »

## CAMPHIN-EN-CAREMBAULT

### • LES PANIERS DU CAREMBAULT

Livraison de paniers de fruits et légumes de saison. Choisissez un panier ou confectionnez-le vous-même, puis faites-vous livrer à domicile.

Tél. : 06 87 86 12 37

contact@lespaniersducarembault.fr

lespaniersducarembault.fr

 Les paniers du Carembault



« En quelques clics, vous passez commande en ligne. Ensuite, je m'occupe de faire les courses chez les producteurs et de vous amener vos produits frais jusqu'à votre porte. »

C'EST EN LIGNE !

# CARTE INTERACTIVE

Retrouvez sur notre carte interactive, disponible sur le site internet [pevelecarembault.fr](http://pevelecarembault.fr), les producteurs présents dans ce guide.

La liste n'étant pas exhaustive, l'actualisation des informations des producteurs locaux (coordonnées, descriptifs...) se fera directement sur cet outil numérique.



FLASHEZ CE CODE  
POUR ACCÉDER  
À LA CARTE EN LIGNE !





Dans les pages précédentes, vous avez découvert les bons produits locaux à déguster. Amis gourmands, les talents en Pévèle Carembault continuent...

Des producteurs transforment leurs fruits en de succulentes boissons. Testez les jus de fruits, sirop ou encore la crème de cassis, tous produits sur notre territoire.

Vous découvrirez également de nouvelles recettes, conçues par des chefs cuisiniers de Pévèle Carembault, avec des produits locaux !

# Et aussi

## en Pévèle Carembault

59

### PAGE

60

BOISSONS DU TERRITOIRE | **Production locale**

63

RECETTES DE CHEFS | **À vous de jouer !**

## PRODUCTION LOCALE

# BOISSONS DU TERRITOIRE

**Avez-vous déjà goûté les boissons produites sur notre territoire ?**

Rendez-vous chez les producteurs présents dans les pages suivantes pour déguster du jus de pomme, de bons sirops ou encore de la crème de cassis. D'ailleurs, en leur rendant visite, vous pourrez apercevoir les vergers où s'épanouissent les fruits.



## AUCHY-LEZ-ORCHIES

### • VERGERS DE L'OBEAU

Famille DESBUISSONS

15 route Nationale | Auchy-lez-Orchies

**Jus de pomme, jus de pomme-poire.**

Du mardi au samedi : 9h-12h et 14h-19h. Fermé les jours fériés.

Tél. : 03 20 71 67 51



## AVELIN

### • CHÂTEAU D'AVELIN

Patrick DE LADoucETTE

26 rue d'Attiches | Avelin

**Crème de cassis, liqueur rare (70 cl).**

Du lundi au jeudi : 8h-12h et 14h-17h. Vendredi : 8h-12h et 14h-16h.

Tél. : 06 21 12 22 22

[information@chateau-avelin.fr](mailto:information@chateau-avelin.fr)

[avelin.deladoucette.fr](http://avelin.deladoucette.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
À consommer avec modération.



## GENECH

### • LA FERME DE L'INSTITUT

Mechtilde BAILLEUL

Rue de la Libération | Genech

**Jus de pomme produit et transformé sur place.**

Mercredi et jeudi : 13h30-18h30. Vendredi : 10h-19h.

Tél. : 03 20 84 54 12

magasin@institutdegenech.fr

institutdegenech.fr

 Institut de Genech



Retrouvez également d'autres boissons (jus, sirops) en vente directe chez les producteurs ou dans les distributeurs automatiques.

## BEUVRY-LA-FORÊT

### • CASIERS DE CONINCK

Sirop de fraise.

voir p. 48

## ENNEVELIN

### • EARL HAPIDES

Jus de pomme.

voir p. 26

### • LE CHAMP DES REINETTES

Jus de pomme.

voir p. 26

## MONS-EN-PÉVÈLE

### • LA FERME DES BAIES

Sirop de fraise.

voir p. 37

## MOUCHIN

### • FERME DE LA CLEF D'OR

Sirop de fraise.

voir p. 38

## NOMAIN

### • EARL GUISLAIN MEUNIER

Sirop de fraise.

voir p. 40

## ORCHIES

### • LA FERME DES TUILERIES

Sirop de fraise.

voir p. 42

À VOUS DE JOUER !

## RECETTES DE CHEFS

Vous aimez préparer de bons plats à base de produits locaux ? Vous n'êtes pas les seuls ! **Les chefs cuisiniers des restaurants et estaminets du territoire sont nombreux à s'approvisionner chez les producteurs locaux pour préparer leurs recettes.**

**Ils vous offrent ici 5 recettes** (à base de tomme d'Orchies, chicorée, endive ou pomme). Retrouvez ces recettes en vidéo sur la chaîne Youtube Pévèle Carembault.

**À vous maintenant de passer derrière les fourneaux !**



## DUO D'ENDIVES BRAISÉES ET EN SALADE

*Accompagné de lard et d'une vinaigrette à la chicorée*

**Préparation : 35 min**

**Difficulté : moyenne**

Couper 3 endives en deux. Mettre le beurre dans une poêle. Dès qu'il est bien noisette, ajouter les endives. Ajouter une pincée de sel et la cassonade pour réaliser un « caramel ». Retourner pour colorer.

Débarrasser les endives dans un plat passant au four. Arroser avec le jus de cuisson. Enfourner à 200° pendant 20 min.

Pendant que les endives finissent leur cuisson, prendre une poêle sans matière grasse.

Dès que la poêle est bien chaude, ajouter le lard.

Dès que le lard est bien poêlé, le débarrasser dans un plat.

Prendre 2 endives, couper le cul. Les couper en 2 et retirer le cœur. Emincer les endives dans le sens de la longueur afin d'en faire des bâtonnets. Mettre les bâtonnets dans un saladier avec un peu d'échalote. Mélanger. Ajouter de la vinaigrette chicorée.

### Dressage

Mettre la salade d'endives au centre de l'assiette. Par-dessus le lard, mettre les endives braisées. Disposer quelques feuilles d'endives de façon à faire une fleur. Ajouter des noix et un peu de vinaigrette chicorée. Disposer quelques feuilles de cerfeuil. Bon appétit !

64



### Ingrédients (pour 2 pers.)

- 5 endives
- 100 g de cassonade
- 150 g de beurre
- 200 g de lard
- 2 échalotes
- Quelques noix
- 3 feuilles de cerfeuil

### Pour la vinaigrette

- 30 cl d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œufs
- 3 gouttes de chicorée liquide
- 30 cl d'huile de noix

Recette proposée par le chef Yoan Dubois | Estaminet L'école à Phalempin

## DORADE RÔTIE, CONDIMENT POMME NOISETTE

*Accompagnée d'une salade de fenouil*

Préparation : 30 min

Cuisson : 5 minutes

Difficulté : facile

### Préparer le condiment

Tailler la pomme en fine brunoise.

Ajouter le jus d'un citron vert, 1 oignon cébette, l'huile d'olive (50 g), l'huile de noisette et les noisettes concassées. Assaisonner.

### Préparer la salade de fenouil

Tailler le fenouil finement à la mandoline.

Ajouter le jus d'un citron vert, 1 oignon cébette et l'huile d'olive (50g). Assaisonner.

### Préparer les dorades

Cuire au four les filets à l'huile d'olive et les assaisonner. 5 minutes à 200°.

### Dressage

En base la salade de fenouil, la dorade, le condiment et le jambon.

### Ingrédients (pour 4 pers.)

- 400 g de fenouil
- 1 pomme
- 3-4 radis roses
- 50 g de noisettes concassées
- 50 g d'huile de noisette
- 20 g de vinaigre de cidre
- 2 citrons verts
- 100 g d'huile d'olive
- 2 oignons cébettes
- 4 filets de dorade
- 8 tranches de jambon Ibaïäma
- Sel
- Poivre



Recette proposée par le chef Grégory Burgeat | Restaurant Le comptoir à Wahagnies

## DOS DE CABILLAUD EN ÉCAILLES DE RADIS

à la bière

Préparation : 30 min

Cuisson : 8 min

Difficulté : moyenne

### Préparer le beurre nantais

Faire revenir l'échalote au beurre. Ajouter 12 cl de bière. Faire réduire presque à sec.

Ajouter 20 cl de crème. Faire réduire.

Ajouter 70 g de beurre coupé en dés.

### Préparer le cabillaud

Colorer les dos de cabillaud au beurre dans une poêle, côté peau en premier. Retourner et laisser cuire 3 à 4 minutes. Mettre un peu de moutarde sur le cabillaud côté peau. Répartir les tranches de radis blanchis.

Enfourner le tout au four à 180° pendant 8 minutes.

### Préparer les pommes de terre

Faire cuire les pommes de terre nature à l'eau salée avec une pointe de curcuma.

### Dressage

Disposer le tout dans une assiette creuse. Bonne dégustation !

66

### Ingrédients (pour 4 pers.)

- 400 g de dos de cabillaud
- 1 botte de radis
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 échalote
- 100 g de beurre doux
- 20 cl de crème liquide
- 6 pommes de terre Charlotte
- 1 bière de la Pévèle aux épices Curcuma
- Sel
- Poivre



Recette proposée par le chef Gaël Vessié | Restaurant L'Engrenage à Mérignies

## TARTINE À LA TOMME D'ORCHIES

*Et pressé de pâté de tête*

Préparation : 20 min

Cuisson : 3 minutes

Difficulté : facile

Faire une tranche de pain toastée. La frotter à l'ail. Préparer un mélange d'oignon, de lard et de fenouil légèrement crème. Déposer le délicatement sur la tartine.

Mettre une fine tranche de paté de tête sur la tartine.

Cuire au four 3 minutes à 180°.

Faire fondre la tomme doucement sur une poêle anti adhésive pour réaliser une chips croustillante. Préparer de la roquette et quelques copeaux de fromage.

### Dressage

Sur le dessus de la tartine, ajouter une salade de roquette avec quelques groseilles à maquereau. Régalez-vous !



### Ingrédients (pour 1 pers.)

- 1 tranche de pain
- 1 gousse d'ail botte de radis
- 1 demi oignon
- 10 g de graines de fenouil
- 20 g de lard
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de pâté de tête
- Quelques pousses de roquette
- 10 g de groseilles à maquereau
- Copeaux de tomme d'Orchies

Recette proposée par le chef Mickaël Braure | Restaurant Le Witloof à Ennevelin

## TIRAMISU À LA CHICORÉE

*Et au spéculoos*

Préparation : 20 min

Difficulté : facile

Choisir des œufs frais et séparer les jaunes des blancs.

Ajouter le sucre dans les jaunes d'œufs et mettre le tout au fouet électrique pour faire blanchir la préparation.

Ajouter tout le mascarpone dans les jaunes d'œufs blanchis et mélanger le tout délicatement. Il faut fouetter jusqu'à obtenir une préparation lisse.

Ajouter la chicorée à la préparation et mélanger au fouet jusqu'à obtenir une belle couleur caramel.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, jusqu'à ce que les blancs soient fermes. Incorporer progressivement les blancs montés dans la préparation jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et aérée.

### Dressage

Mettre le tout dans une verrine, en alternant une couche de brisures de spéculoos avec une couche de préparation au mascarpone, deux fois. Finir en rajoutant du spéculoos réduit en poudre.

Laisser reposer la verrine au moins 3 heures dans votre frigo. C'est prêt !

68



### Ingrédients (pour 2 pers.)

- 250 g de mascarpone
- 1 cuillère à soupe de chicorée liquide
- 2 œufs frais
- 50 g de sucre semoule
- 6 cuillères à soupe de brisures de spéculoos

#### Ustensiles utiles

- Fouet électrique
- Fouet manuel

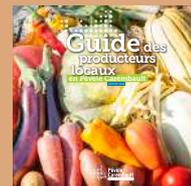
Précédentes publications...



Avril 2018



Juin 2019



Juin 2022



# Guide des producteurs locaux

en Pévèle Carembault

ÉDITION 2022

[pevelecarembault.fr](http://pevelecarembault.fr)



PeveleCarembault/