

25 et 26 septembre 2004
Programme des Portes Ouvertes
 Découvrez la Bio En Nord-Pas de Calais

Des paniers de produits BIO régionaux et un week-end en gîte Bio dans l'Avesnois à gagner.

N.B. : Les sites sont fléchés à partir de l'entrée dans le village.

Côte d'opale & Audomarois

P 1 - Les jardins et vergers de la Solidarité
A Ferme de la solidarité - 2 chemin des lilas 62500 Zudausques (hameau d'Audenthun)
Le samedi 25 et dimanche 26 septembre.

Le samedi 25 :
 de 9h à 12h : Accueil des enfants des écoles.
 Au programme : visite du jardin réalisé par des enfants, découverte de la fabrication du jus de pomme suivie d'une dégustation et d'une visite de l'exposition de pommes.
 À 15h : Au verger conservatoire de Zudausques, grand jeu destiné aux enfants (découverte des fruits et légumes de la région).
 À 20h30 : Spectacle organisé par le foyer rural de Zudausques : «Tate Bouka le Père» par le conteur Rémi Bousseguin (adultes et ados) dans le cadre du festival «Conteurs en campagne». **Le dimanche 26 à partir de 10h**, de nombreuses animations vous attendent : De la découverte du village de Zudausques, aux jeux, et espaces enfants en passant par le marché bio : soupe bio, faluches, jus de pommes, légumes, tartes... Plusieurs expositions sont également à découvrir : «La récolte du verger conservatoire : 200 variétés de pommes régionales à découvrir et à déguster», «Agriculture Bio avec les jardins et vergers de la solidarité», «commerce équitable» (artisans du monde), «le concept de développement durable» (CERDD). Des visites d'ateliers de fabrication de jus de pommes et de farine vous sont programmées et enfin une rencontre avec des artisans et artistes de la région. Présence d'un Point Info Energie.
Rens : 03 21 88 38 80 (Eric Pallandre)

P 2 - Les Vergers de Brunembert
 Route de Wint - 62240 Brunembert
Le samedi 25 et dimanche 26 septembre de 9h à 19h.

Samedi et dimanche : Que diriez-vous de découvrir les secrets d'un verger biologique : lutte contre les parasites, les mauvaises herbes, la fertilisation... mais également les nombreuses variétés qui le peuplent ? Alain et Nicolas, ouvrent les portes des vergers de Brunembert, et vous livrent leurs conseils et leurs petits secrets lors de la visite de la cidrerie et découverte de la presse à jus de pomme pour en déguster le nectar fraîchement pressé. L'après midi, dégustations de crêpes bio autour d'un verre de cidre ou de jus de pommes.
Le dimanche : D'autres producteurs seront présents pour vous accueillir sous la forme d'un marché : Guillaume Douchet (maraîcher), Régis Rolland (maraîcher), Philippe Wasselin (chèvre), Véronique Caron (plantes aromatiques et médicinales). Un repas Bio champêtre sera organisé à la ferme avec les produits de plusieurs producteurs bio locaux (sur réservation uniquement).
Rens : 03 21 32 30 67 ou 03 21 32 98 90 (Nicolas Leduc)

Artois

P 3 - Le Jardin Naturel
 10, rue de l'église 62 450 Le Transloy, autouroute A1; sortie 14 (Bapaume) à 6km sur la nationale Arras/Peronne.

Dimanche 26 Septembre de 10h00 à 19h00.
 Visite du point de vente, informations sur l'alimentation bio, bio-dynamique et naturelle. Informations sur les produits diététiques. Informations sur l'agriculture en bio-dynamie et sur les variétés anciennes. **L'après midi :** récoltez vous-même vos légumes et faites vous-même votre panier (courges, potirons, pommes de terre, laitues, poireaux etc...). **Remarque :** venez le rencontrer dès le samedi 25 Septembre de 8h00 à 12h00 sur le marché couvert de Cambrai.
Rens : 03 21 24 27 75 (Cédric Pouillaude)

Hainaut

C 4 - La coopérative Capucine
 1 chemin de halage - 59220 Denain
Le samedi 25 septembre de 9h à 12h.
 Vous vous demandez comment fonctionne une coopérative de consommateurs, alors venez éveiller votre curiosité, et découvrir un exemple d'association de consommateurs.
Au programme : informations sur la coopérative, présentation et dégustations de produits biologiques régionaux...
Rens : 03 27 43 32 03 (Jean Caudron)

P 5 - L'association Ste Catherine
 GAEC des Bio Champs - Ferme Parent
 rue Roger Salengro - 59233 Maing
Le samedi 25 Septembre de 10h à 18h.

A La Bio-dynamie à la ferme et au jardin : rencontre avec les producteurs, présentation usage des «préparations Bio Dynamiques», vente de livres.
Au programme toute la journée : visite des serres et découverte des légumes en plein champ, exposition de blés et épeautres anciens, découverte du travail d'apiculteur, démonstrations de dentelles de Valenciennes et Bruges... Dégustations autour de recettes insolites pour «savoir cuisiner et faire des légumes autre chose qu'une garniture». Vous pourrez également découvrir la fabrication du pain au levain bio et sa cuisson au feu de bois, profitez d'un marché bio et de la vente du panier solidaire en présence de producteurs locaux : Ferme Dumelz, Ferme Parent, André Anekière, François Di Nunzio, Boulangerie Wallerand...
 Aire de pique nique prévue sur place.
Rens : 03 27 24 53 02 ou 03 27 24 41 74 (Jean Defrenne)

P 6 - Les Vergers de Chorette
 601 rue de Chorette - 59226 Lecelles
Le dimanche 26 septembre de 10h à 18h.

A Venez presser vous-même vos pommes sur la presse artisanale et repartez chez vous avec votre jus fraîchement pressé.
 Visites guidées du verger en charrette à cheval, **horaires du début des visites : 10h30, 14h et 16h30.**
 Des artisans sont également attendus ce jour, et viendront compléter d'une touche artistique cette journée placée sous le signe de la découverte, venez découvrir les peintures et les collages sur bois de Brigitte Goguet. Un marché se tiendra en présence de plusieurs producteurs bio locaux, vous offrant une gamme régionale de produits biologiques : Hugues et Marie Agnès Waucquier (produits laitiers), Benoît et Charline Leroy (endives et oeufs), Jean Marie Befve (apiculteur), ComplémentTerre (sirops à base de plantes et fruits et jus de fruits).
Rens : 03 27 48 24 46 (Bernadette Carlier)

Haut pays d'artois & 7 vallées

P 7 - Au Bio verger et Bio plants
 Rue Basse Boulogne - 62310 Ambricourt
Le dimanche 26 septembre de 10 à 19h.

T Toute la journée, venez visiter le verger biologique et découvrir les serres où poussent les jeunes plants de légumes. Ce sera également l'occasion de découvrir la maison autoconstruite en matériaux écologiques et de vous informer auprès du maître d'oeuvre ainsi qu'auprès du Point Info Energie (A Petits Pas) sur les moyens de construire dans le respect de la nature. Un marché de producteurs bio sera organisé : pommes, jus de pomme, les produits laitiers de Nicole Hecquet ainsi que d'autres producteurs locaux (sous réserve).
 Aire de pique nique sur le site.
Rens : 03 21 04 85 17 (Christine Boutin ou Emmanuel Deberdt)

P 8 - Anne Marie Flandrin et Noël Lenancker
 9 rue du château 62310 Torcy

Samedi 25 Septembre de 15h à 22h.
Samedi 25 Septembre : Nous vous accueillons dans notre ferme pour vous faire découvrir mille petits bonheurs «nature» : le cadre d'une nature préservée, au pays des 7 Vallées. La «cense» (ferme en patois) artésienne telle qu'elle est restée depuis plus de 100 ans ; le four à pain où nous préparons ensemble le repas du soir ; les écuries, étables, poulailler, cidrerie. Les jardins potagers, aromatiques, médicinaux, floraux où chacun fera la rencontre d'une plante jusque là inconnue. Depuis la cour de la ferme, nous lançons un «appel à projet» pour aménager une cour en terrain de détente et d'agrément pour nos hôtes. Vous l'avez compris, nous souhaitons vous faire découvrir les coulisses de ce lieu qui aura vocation d'accueil (gîtes pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes). Animations : visites de la ferme et des jardins, fabrication du pain, de tartes et chauffé du four (à partir de 16h), randonnée pédestre, opération «peintres dans la cour», repas le soir (sur réservation), chansons (amenez vos caméras, votre voix, vos instruments), vente de légumes Bio et plantes médicinales...
Rens : 03 21 81 90 79 (Anne Marie Flandrin)

Flandres

P 9 - La Ferme du Beau Pays
 360 rue de Cayonque - 59190 Borre
Le dimanche 26 septembre de 10h à 19h.

M La famille Delassus vous invite à une journée champêtre, festive et instructive. Pour cela, ils vous ont préparé un programme riche en animations et en découvertes : visite de l'élevage de porcs bio dans les pâtures, visite de la boucherie à la ferme, dégustations de charcuteries, démonstrations de construction en torchis, présentation de tracteurs anciens, culture du blé, fabrication de la farine et du pain, tour en poney, promenade en calèche, jeux flamands...
 La journée sera également ponctuée par deux conférences : à 11h «lutte et prévention du parasitisme en jardinage bio» proposée par les Jardiniers de France et à 16h «pourquoi avons-nous choisi la bio ?» proposée par les producteurs bio. Que diriez vous de saucisses grillées et d'une buvette bio dans la grange de 1900, le tout autour d'une animation musicale proposée par le groupe BACCADÉ (musique folk : cornemuses, accordéon, violon, flûte) ! D'autres producteurs et un magasin seront aussi présents pour vous accueillir : VertTige maraîchage bio à Wavrin, BioAmbiance épicerie bio à Hazebrouck, EARL Tronet élevage de bovins bio à Nortkerque.
Rens : 03 28 41 89 08 (Edouard Delassus)

P 10 - Les Vergers Bio du Ryck Hout
 1435 rue du moulin - 59190 Wallon Cappel
Le dimanche 26 septembre de 14h à 19h.

L'après midi, venez visiter le verger en compagnie de Benoît le maître des lieux et de Marie Benoîte la maîtresse de maison. Les portes ouvertes seront pour vous l'occasion de venir cueillir vos pommes (Elstar et Boskoop) vous-même dans les vergers à un prix préférentiel. Benoît vous parlera de l'avenir de l'arboriculture bio, en abordant le sujet «de l'encouragement à l'utilisation de variétés anciennes» résistantes aux maladies et aux parasites parce qu'adaptées à un terroir donné. Benoît vous propose une cueillette d'orties, afin que vous puissiez repartir avec et préparer chez vous de bonnes soupes ou du purin pour vos plantes. Benoît en profitera pour vous communiquer les dates des prochaines initiations gratuites à la taille d'hiver des arbres.
Rens : 03 28 40 03 18 (Benoît Outters)

P 11 - La Ferme des Cabris
 13 rue Albert Poidevin - 59229 Uxem
Le dimanche 26 septembre de 10h à 19h.

A Rencontre avec Lili, Zoé, Vanille et bien d'autres chèvres du troupeau de la ferme des Cabris. Rencontre également avec Capucine et Clémentine, les deux ânes de la ferme ainsi qu'avec les boucs du troupeau. Le matin, découverte de la fabrication du fromage, échange de recettes à base de fromage de chèvre et toute la journée dégustation des fromages que donne les «biquettes» chaque jour. Assistez vers 17h30 à la traite des chèvres. Une exposition faite d'ustensiles et d'objets de la vie quotidienne d'antan, autour du thème du lait (pots à lait, bouteilles, cloches...). Le CAT de Tétégem, structure maraîchère d'insertion, sera également présent sur le site ; il proposera des légumes de saison. Des ruchers sont installés sur la ferme, rencontre avec l'apiculteur qui fabrique un miel du terroir. Présence d'associations de consommateurs ou traitant de la défense de l'environnement : Houtland Nature, Point Info Energie, Nature et progrès (sous réserve).
Rens : 03 28 26 00 32 (Guy et Béatrice Vandromme)

Lille & environs

M 12 - Harmonie Nature
 42 avenue Marx Dormoy - 59000 Lille
T (entre la polyclinique du bois et la piscine olympique)
Le vendredi 24 9h30-13h et 15h-19h30 et samedi 25 septembre de 9h à 19h.

M Le pain sera en fête à Harmonie Nature, Mr Alvin artisan boulanger qui fournit le magasin, vous fera déguster ses nombreuses variétés de pains ainsi que ses viennoiseries 100% biologiques. Dégustations et idées recettes autour des fruits et légumes de saisons. **3 Paniers de produits bio à gagner.** Présence d'un Point Info Energie. Programme plus détaillé sur le site internet : www.harmonie-nature.fr
Rens : 03 20 93 99 13 (Raphaël Faucheu)

M 13 - La Ferme du Sens
 270 rue des fusillés
 59650 Villeneuve d'Ascq
T **Le samedi 25 septembre de 9h30 à 19h.**

M Cette année, les acteurs de la Ferme du Sens seront là pour vous accueillir autour du thème «des pains et des sandwiches bio en folie». Un thème qui donnera l'occasion de discuter autour d'un café bio, à l'instar des cafés philo, en présence d'un boulanger, d'un meunier, d'un agriculteur et d'un semencier. Vous aurez le loisir de participer à de nombreuses dégustations concernant par exemple les aliments pour enfants depuis la naissance jusque 10 ans. De plus, Monsieur de Saint Omer, spécialiste de la phytothérapie vous propose, de 10 heures à midi, une conférence intitulée : «phytothérapie et articulations».
 Alors venez nombreux : A Saveurs et Saisons, visiter le magasin, la boulangerie, la boucherie et la magnifique jardin sauvage dans une ferme rénovée de façon écologique. A Pouce et Nature, découvrez sa restauration, ses sandwiches et ses salades. A la brasserie Moulin d'Ascq goûter les bières blondes, ambrées et blanches.
Rens : 03 20 64 02 00 (Thierry Decoster)

P 14 - La Ferme de l'Aubépine
 1220 rue de la chapelle - 59280 Bois Grenier
Le samedi 25 septembre de 10h à 12h et de 14h à 17h.

M Les portes ouvertes, c'est l'occasion de découvrir la bio sous un autre angle. Pourquoi ne pas la découvrir haut perché sur un tracteur ! Toute la journée, visite guidée de l'exploitation et du poulailler bio. 2 films en présentation : un sur les différents travaux de l'exploitation et un sur le rôle et l'importance des haies dans l'environnement.
Rens : 03 20 35 97 31 (Laurent Desbuisson)



Avesnois

P 15 - 2ème fête de la Nature
 59570 Gussignies
Le dimanche 26 septembre de 9h à 18h.
 Tout au long de la journée, découvrez la richesse du bocage, les secrets des plantes, les astuces du jardinier bio, des contes enchanteurs... **L'ortie sera à l'honneur** puisque vous la dégusterez en cake, vous découvrirez ses bienfaits pour le jardinier... Les enfants s'amuseront avec des mirlitons de sureau ou feront apparaître, comme par magie, des couleurs sur du tissu. Des producteurs biologiques seront également présents pendant cette journée : Danielle Dujardin (arboricultrice bio) et Guy Caruyer (maraîcher bio). Vous pouvez consulter le programme détaillé sur : www.nbvavais.org
Rens : 03 27 53 04 04 (Isabelle Gobert)

P 16 - La Ferme de la Laurette
 27 La Laurette - 59360 Rejet de Beaulieu
Le samedi 25 septembre de 10h à 18h.

A Comment élève-t-on les vaches laitières en agriculture biologique ? Nourriture, accès à l'extérieur, soins... Réponse : venez rendre visite à Augustine, elle se fera un plaisir de vous répondre puisqu'elle s'en occupe tous les jours. Elle vous présentera également un parcours thématique sur l'eau, tout en profitant pour faire un lien avec les effets positifs de l'agriculture biologique sur l'environnement.
Rens : 03 27 77 62 57 (Augustine Noirmain)

P 17 - La chèvrerie du Bocage
 14 rue du bois - 59550 Le Favril

A 18 - Le Jardin de Maya
 19a rue du bois - 59550 Le Favril
Le dimanche 26 septembre de 11h à 19h.

M Il était une fois deux fermes bio, installées côte à côte dans le bocage Avesnois, qui décidèrent d'unir leur effort pour vous accueillir et vous faire découvrir l'Agriculture Biologique. François et Sylvie, maraîchers et apiculteurs bio, vous feront découvrir leur exploitation et leur maison «haute qualité environnementale» en autoconstruction. Albert et Arlette vous emmèneront voir les chèvres au pâturage, les fromages à la cave et assister à la traite du soir vers 18h. Un marché de producteurs bio réunira également : Paulette Courtin (produits laitiers de vaches), Nicolas Contesse (jus de pommes, cidres, limonades), Saskia Devries (produits bio divers), Gaëtan Dupont (oeufs et poules) et François Boudier (pains cuits au feu de bois). Avec leurs proches, ils vous convient à un repas bio Avesnois : bouillons de poules, poule à la crème et ses légumes, plateau de fromages, tarte aux pommes (possibilité de menu végétarien). **Réservation avant le 23/07.** Des animations proposées par des artisans : four à pain, démonstration de traction animale...
 Informations sur le réseau «Savoir faire et découverte».
Rens : 03 27 77 92 74 (Albert et Arlette) ou 03 27 77 26 73 (François et Sylvie).

M 19 - Point Nature
 5 avenue des provinces françaises
 59600 Maubeuge
Le samedi 25 septembre de 9h à 19h.

M Toute la journée en magasin, venez découvrir et déguster les produits de producteurs locaux situés dans l'Avesnois.
Rens : 03 27 65 56 11 (Bruno Leroy).

P 20 - Randonnée pédestre de la Bio Le dimanche 26 septembre de 10h à 19h.

M Départ 10h de Point Nature à Maubeuge (adresse ci-dessus). Une randonnée qui se rendra du côté de Flaumont/Sémeris. Plusieurs producteurs sont présents dans ce secteur. Une randonnée avec des étapes prévues dans les fermes bio situées sur notre parcours. Prévoir un pique nique.
Rens : 03 27 65 56 11 (Bruno Leroy)

Cambrésis

M 21 - Biocoop Vitavie
 8 centre commercial Martin Martine
 59400 Cambrai
C **Le samedi 25 septembre de 9h à 18h30.**

M Venez tenter votre chance en participant au tirage au sort en vue de gagner un panier garni de produits bio régionaux. Animations/dégustations et exposition autour des produits bio régionaux locaux. Rencontres prévues avec des associations de consommateurs. N'hésitez pas à appeler à partir du 1er septembre pour de plus amples détails.
Rens : 03 27 74 89 07 (Gérard Batot)

P 22 - La Ferme du jeune bois
 Route nationale 43, lieu dit Le Jeune Bois
 59157 Beauvois en Cambrésis.
Le samedi 25 et dimanche 26 septembre de 10h à 18h.

M Une ferme de réinsertion située entre Cambrai et Caudry, vous ouvre ses portes pour vous présenter son système de production, en association avec d'autres producteurs locaux : Etienne Tavernier (maraîcher)...Au programme : visite du site avec notamment le poulailler, le parcours des volailles, les cliapiers à lapins... mais également le tour de la ferme en poney... De nombreuses dégustations sont prévues durant la journée pour vous faire découvrir les saveurs et la diversité des produits biologiques. Présence d'associations locales sur les sujets de l'environnement, de l'écologie, des consommateurs...
Rens : 03 27 70 47 39 ou 03 27 74 96 46 (Stéphane Abès)

Portes Ouvertes organisées par **A PRO BIO** Cultivons notre avenir
 Association pour la PROMotion des produits BIOlogiques en Nord Pas de Calais
 4, rue de Dormagen - 59350 Saint André-lez-Lille
 Tél : 03 20 31 57 97 - Fax : 03 20 12 09 91
 aprobio@nordnet.fr - http://mmlille.org/aprobio.htm

Portes Ouvertes

25 et 26
septembre 2004



Découvrez

la bio



En Nord-Pas de Calais

Portes Ouvertes de l'Agriculture Biologique

25 et 26 septembre 2004

tél : 03 20 31 57 97

<http://mnelille.org/aprobio.htm>

organisé par

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

Association pour la PROMotion des produits BIOlogiques
en Nord Pas de Calais

Avec le soutien



Crédit photographique : Vincent Gremillet