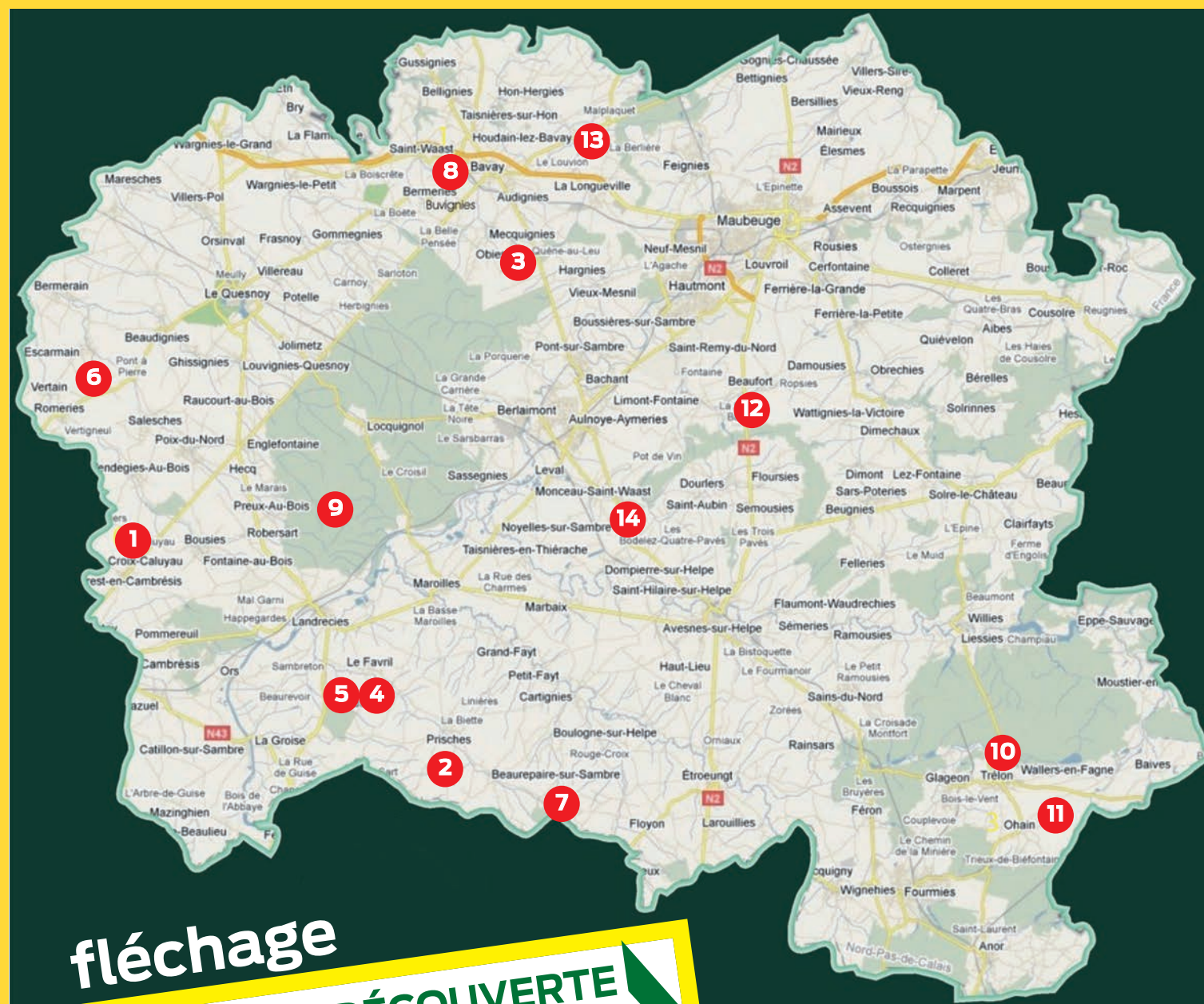
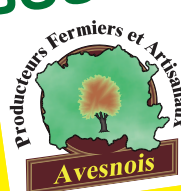




fléchage

JOURNÉES DÉCOUVERTE



Producteurs
et artisans

N°

A.P.F.A.A.
Siège social
«Grange Dîmière»
4, cour de l'Abbaye
BP 3
59550 Maroilles

Nord
le Département



Nos conseils : Quelques producteurs vous proposent à titre exceptionnel, une petite restauration. Merci de réserver vos repas auprès d'eux. Vérifiez les heures de visite de chaque participant. N'oubliez pas de vous munir d'une glacière pour l'achat des produits frais.

IMPORTANT

Si vous souhaitez recevoir des informations sur nos manifestations, laissez-nous votre adresse mail, c'est pratique, rapide, et surtout, nous évitons le gaspillage de papier que génère l'envoi de prospectus. Si vous receviez habituellement des prospectus, mentionnez votre nom afin que l'on puisse vous retirer de la base de données «envois postaux».

Contact : producteursavesnois@gmail.com

Merci.

Producteurs Fermiers et Artisans
Avesnois

les 14, 15, 16 et 17 juillet 2016

22^{ème} année

**Portes
ouvertes**

dans le bocage
Avesnois

14

Artisans d'art,
Artisans de Bouche,
Producteurs fermiers
vous ouvrent leurs portes



producteurs fermiers et
artisans de l'Avesnois



TOMBOLA

SANS OBLIGATION D'ACHAT

1 panier de produits artisanaux
d'une valeur de 40 €
à gagner chez chaque producteur !



Ferme hélicicole de l'Avesnois

Francis Janicot

21, chaussée Brunehaut
59222 CROIX CALUYAU
www.escargot-de-chnord.com
Tél. 03 27 77 39 07



Escargots élevés en agriculture biologique et cuisinés à la ferme. Visite de notre labyrinthe en osier tressé les 14, 16 et 17 juillet de 14h à 18h: comment s'amuser en s'instruisant. Diaporama commenté et visite de l'élevage d'escargots à 16h.

**Tarif : 3€ par personne,
2€ enfant de moins de 6 ans.**



Ferme des Linières

**Nathalie et Vincent
Levêque**

1095 Les Linières
59550 Prisches
Tél. 03 27 77 93 27
Fax. 03 27 77 97 51



Venez découvrir notre atelier fromager et notre cave d'affinage de Maroilles A.O.P, la fabrication de la boulette d'Avesnes et de la flamiche au Maroilles.

Visite de l'élevage des oies pour la fabrication du foie gras et dégustation de nos produits. Possibilité de se restaurer avec les produits de la ferme les 3 jours (toasts de foie gras, flamiche, jambon grillé, salade, fromage et tarte au sucre) Visite de nos locaux réalisés dans le cadre du bien être des animaux et du respect de l'environnement.

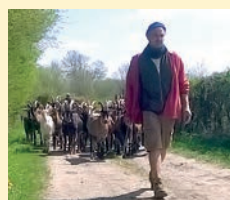
Les 14, 16, 17 juillet 2016
Visite de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h30.
Traite des vaches à 17h00
Restauration le midi les 14-16-17 juillet 2016
Réservation souhaitée

Chèvrerie des Sabotiers

**Odile et Patrick
Piriou Dumesnil**

227 rue du Timon
59570 Mecquignies
Tel : 06.78.66.92.47

Mail : piriopat@aol.com



Nous sommes heureux de vous accueillir pour nos "deuxième portes ouvertes".

Venez donc flâner dans notre petit village et découvrir la "Chevrerie des sabotiers"

Une visite guidée vous sera proposée le vendredi 15, le samedi 16 et le dimanche 17 juillet de 10h à 19h

"De la chèvre au fromage..."

Possibilité de visionner le film de la chèvrerie.

Vendredi et samedi petite restauration : Tarte au chèvre, salade, jus de pomme ou bières égayeront vos papilles.

le dimanche 17 nous vous attendons pour le traditionnel "repas du chevrier" sous une grange magnifique.

les places étant limitées veuillez réserver avant le 01 juillet :
Renseignement et réservation au 067866924



Parc de loisirs du Waterlin

Michel Lengrand

4, rue du Waterlin
59550 LE FAVRIL
Tél./Fax. 03.27.77.93.62



Au cœur du bocage sur 5 hectares, un havre de paix vous attend. Tout en vous promenant, vous pourrez découvrir l'arborescence de 220 essences différentes, le verger, le parc animalier, les 150 machines agricoles anciennes, l'aire de jeux et de pique-nique, son étang de pêche. Désaltération sur place. Locaux à disposition en cas de mauvais temps.

Portes Ouvertes les 14, 15, 16 et 17 juillet de 9h à 19h.
Tarif des entrées 3€

La Tambouille sauvage



Yoanne Scottez

Sirops & confitures
aux plantes sauvages

www.latambouillesauvage.wordpress.com

A l'occasion des portes ouvertes, venez découvrir les plantes sauvages et leurs petites histoires à travers une balade gourmande au parc de loisirs du Waterlin.

Jeu 14, samedi 16 et dimanche 17 juillet de 15h à 17h

Maximum 15 personnes par balade, possibilité de réserver : yoanne.scottez@hotmail.fr



Nat'Mohair

Natacha Dorobisz

200 rue Ponchaux
59730 VERTAIN
06 76 25 48 43

contact@natmohair.fr
www.natmohair.fr



Le mohair ? c'est une fibre naturelle douce, chaude et légère et qui provient... de la chèvre Angora. Venez rencontrer mes chèvres aux longs poils ondulés ! Et découvrez également tout ce qu'on peut faire avec leurs toisons : fils à tricoter, chaussettes, pulls (tricotés main), accessoires (écharpes, bonnets...) mais aussi capes, manteaux, plaids et couvertures.

Rendez-vous au 200 rue Ponchaux à Vertain le jeudi 14, le samedi 16 et le dimanche 17 juillet, de 10h à 18h, rencontre avec les chèvres angora, explication de la tonte, du tri du mohair, DVD sur la transformation, exposition et vente des produits.

Démonstration «Le mohair tricoté machine ? Oui c'est possible !» A voir et à tester !

Jeu 14 juillet après-midi et samedi après-midi

Règlement de la tombola : Les bulletins de participation sont à retirer chez les producteurs participant à l'opération les 11, 12, 13 et 14 juillet 2015. Ils sont à déposer dans l'urne prévue à cet effet chez ces mêmes producteurs. Il ne sera admis qu'un bulletin par famille (même nom, même adresse). La participation à cette tombola est sans obligation d'achat. Le tirage des lots aura lieu chez chaque producteur à l'issue de ces 3 jours.

Asinerie de l'Avesnois



Paul et Thierry

5 le bas chemin
59550 Beaufort
sur Sambre
06.32.70.52.33

www.asineriedelavesnois.com

Paul et Thierry vous invitent à découvrir les bienfaits du lait d'ânesse frais.

Outre les secrets de Cléopâtre, ils vous dévoileront tous les secrets de cet animal attachant et mystérieux.

Des moments inoubliables à partager seul ou en famille avec vos hôtes d'un jour : découverte de l'âne, activités pour tous en lien avec l'âne, artisanat et boutique.

Ouvert tous les jours de 10h à 19h – Buvette et encas sur place

Isabelle Dumortier



57 chaussée Brunehaut
hameau de Buvignies
59570 Bavay
Tél. 03.27.63.14.62

Visite de l'hydromellerie et de la miellerie. Dégustation en fin de visite les 11, 12 et 14 juillet de 14 h à 19 h.

Ferme des Preutins



Famille Meaudre

2 route Nationale
59288 Preux au Bois
tél : 03.27.77.43.43

phed.meaudre@orange.fr
www.lafermedespreutins.com

Dans un décor champêtre et familial, et à l'oc-

casion de nos 30 ans, nous vous invitons à partager notre passion :

- gambader avec les chèvres
- découvrir la fabrication de fromage
- vivre la ferme à travers un documentaire vidéo.
- **Le 3 juillet à partir de 12h.** venez déguster nos chevreaux de lait cuit à la broche et nos diverses spécialités. Réservation vivement recommandée
- **Le 14 et 16 juillet :** visites guidées toutes les heures : de 15h à 17h

À noter : restauration à l'abri, parking et diverses animations pour l'occasion.

Brasserie de Thiérache

15 A, route de Trélon 59132
Trélon

Tél. 07.82.13.62.28

Venez découvrir à LA BRASSERIE DE THIÉRACHE, la fabrication de la bière artisanale. Philippe vous expliquera avec plaisir tout le processus qui nous amène à ce délicieux breuvage. Sentez, goûtez les matières premières et réalisez toutes les possibilités qui s'offrent au brasseur pour donner le meilleur de lui-même.

Vous aurez, si vous êtes majeur, la possibilité d'en juger lors de la dégustation qui clôturera la visite.

Jeu 14 : ouvert de 12 h à 20 h avec des visites guidées à 12 h, 14 h, 16 h, 18 h.

Vendredi 15 : ouvert de 15 h à 19 h avec une visite guidée à 15 h

Samedi 16 : ouvert de 15 h à 19 h avec visites guidées à 15 h et 17 h



verger Bio d'Ohaïn



**MANGEZ
et BOUGEZ**

15 rue du gros tilleul
59132 OHAÏN
Tél : (0033) (0)3 27 60 22 19



jeudi 14 juillet 14h - 19h

Marché des Bio copains

Grand Jeu de piste "à la recherche du Hututu dans notre bocage" (départ 15h, durée une à deux heures)

Repas plein de surprises sous chapiteau le soir sur réservation 06 77 44 64 67.

vendredi 15 et samedi 16 juillet 15h-18h

visite libre du verger et dégustation au magasin de la ferme.

Tout le programme sur : **facebook: verger d'ohain**
www.vergerbiodohain.fr

Eloïsa

Élodie COURTIN

232 Rte nationale 2 -59330 BEAUFORT
Tél : 06.12.88.99.55

Facebook : Eloïsa Bijoux et minéraux

La Fée de l'Avesnois vous invite dans un petit monde !

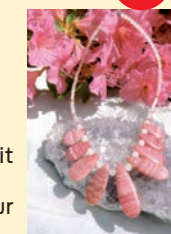
Magie des Pierres, Magie de la Création... Pour

votre bien-être, votre beauté, notre bonheur !! Nature, cristaux, déco... Laissez-vous guider par les oscillations de son Pendule !

Méditation, Bouddhisme, Hindouïsme... Suivez la Fée Zen dans son bazar asiatique !

Sous la tonnelle, à l'abri des grands arbres, nous discuterons lithothérapie, radiesthésie... Et vous pourrez découvrir une grande variété de pierres : minéraux bruts ou taillés en formes diverses; galets; bijoux... Mais aussi d'encens naturels, bols chantants Tibétains, statuettes...

Les 14, 15, 16 et 17 juillet de 10 h à 19h.



Vergers de la Praye

René Paindavoine

Route de Valenciennes
59570 Houdain-lez-Bavay
Tél./Fax. 03.27.63.11.60.
port. : 06.81.01.90.10

Mail : rene.paindavoine@wanadoo.fr

GPS : rue Georges Marcq à Bavay

"Des fruits de goût et de qualité choisis parmi les variétés les plus savoureuses : pommes, poires, fruits rouges. Déclinés en purs jus riches de fruits, pour le plaisir et la convivialité, en confitures, en gélées et pâtisseries "faites maison" pour les petits creux gourmands. Accueil, visites commentées, conseils aux particuliers, boissons fraîches et pauses gourmandes assurées.

Jeu 14, samedi 16 et dimanche 17 Juillet 2016 ouvert de 10 h à 19 h non stop.



Brasserie Forest

Olivier Forest

246 rue de la Brasserie
59620 Monceau-Saint-Waast
Tél : 03.27.62.41.87
Port. : 06.76.81.61.98.

forest.brasseur@wanadoo.fr
www.forest-brasseur.fr

14, 15, 16 et 17 juillet de 10 h à 19 h

Visite de la brasserie toutes les heures fixes à partir de 10 h. Restauration sous forme de planche avec les produits du terroir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

