

Saveurs & savoir-faire

en Côte d'Opale

GUIDE 2020
des producteurs locaux

CO
Côte d'Opale
Pour être mieux

Edito



En cette année particulière, le confinement nous a fait redécouvrir nos producteurs locaux et combien nous avons besoin d'eux. Parce qu'ils sont gage de proximité, de qualité mais aussi de convivialité et de partage. Avec ce nouveau rapport au temps pendant cette longue parenthèse, petits et grands, parents et enfants se sont réappropriés les plaisirs simples d'une recette partagée, réalisée avec de bons produits. Retrouvez tous les producteurs agricoles et artisanaux dans ce guide, pour faciliter l'approvisionnement de chacun, touriste ou habitant. Fromages, fruits et légumes, yaourts et autres produits laitiers, boissons, gourmandises, viandes et poissons, la gamme est large pour se faire plaisir, bien manger et soutenir notre économie locale. Même avec distanciation, les producteurs sauront vous accueillir pour vous faire découvrir et déguster leurs produits.

Daniel Fasquelle

Président de l'Agence d'Attractivité Opale&CO



Les produits locaux font partie de la richesse et de l'identité des territoires. Pendant cette période inédite, les agriculteurs ont montré leur capacité d'adaptation pour continuer de produire et vous approvisionner en produits locaux de qualité. Nous sommes heureux de leur mise en lumière à travers ce guide «Savours et Savoir Faire» réalisé par Opale&Co. A nous citoyens, d'être consommateurs afin de faire vivre nos producteurs et artisans. Sur les marchés, dans les magasins, en direct à la ferme, via des distributeurs automatiques ou encore avec le Drive fermier du Montreuillois, les agriculteurs vous donnent rendez-vous tout au long de l'année pour vous proposer leurs produits pleins de saveurs.

Christian Durlin

Président de la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais



Sommaire

| | |
|--|----|
| Edito | 2 |
| Carte des producteurs | 4 |
| Les produits proposés | 6 |
| Les producteurs locaux | 9 |
| Réseaux, labels et marques | 42 |
| Nos valeurs | 44 |
| Les marchés | 46 |
| Calendrier des fruits et légumes de saison | 47 |

Editeurs de la publication : *Opale&CO / Daniel Fasquelle, président d'Opale&CO*

Rédaction en chef : *Maxime Berton*

Conception Service Communication d'Opale&CO:
Jean-David Hestin (chef de service), Chloé Delattre

Rédaction : *Lucie Sellier*

Impression : *Aprim&Henry / juin 2020 / 5 000 ex.*

Crédits photos : *Benoît Bremer Photographe, Chambres d'Agriculture (Nord-Pas-de-Calais, Creuse), Stéphanie Coffre, Camille Decombe, Stevens Fievet, Bénédicte Lhomme, Service communication Etaples-sur-mer - Stéphane Maillart, Office de Tourisme de Etaples-sur-mer et les producteurs partenaires*

Couverture : *Bénédicte Lhomme*

Les informations contenues dans cette brochure ont été recueillies auprès de professionnels souhaitant communiquer sur leur offre entre février et mai 2020. Elles sont donc susceptibles d'évoluer ou d'être modifiées. Les erreurs ou omissions qui pourraient subsister malgré le soin apporté aux contrôles de relecture par l'équipe de rédaction ne sauraient en aucun cas engager Opale&CO.

N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques pour améliorer ce document.

Numéro ISSN en cours.

Agence d'attractivité Opale&CO

11-13 rue Pierre Ledent

62170 Montreuil-sur-Mer

Tél. 03 21 90 01 60 | www.opaleandco.co

 [opaleandco](https://www.instagram.com/opaleandco) |  [cotedopalepouremieux](https://www.facebook.com/cotedopalepouremieux)

Côte d'Opale

Pour être mieux

LA MANCHE



Dir. Boulogne-sur-Mer
Calais - Bruxelles - Londres

Boulonnais

CAMIER
SAINT-CECILE

LE TOUQUET
PARIS-PLAGE

STELLA
PLAGE

MERLIMONT
PLAGE

BERCK
SUR-MER

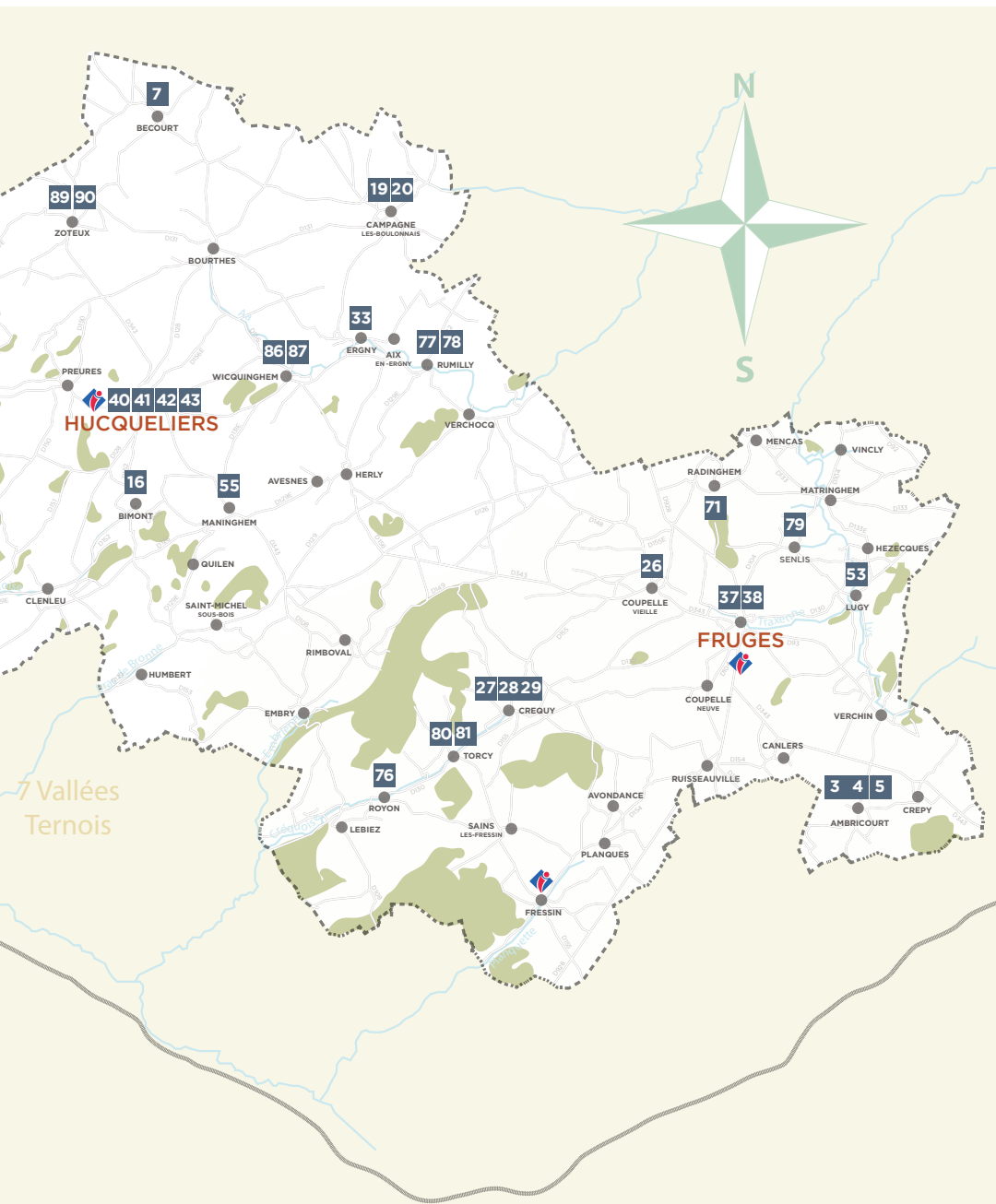
ETAPLES
SUR-MER

RANG
DU-FLIERS

MONTREUIL
SUR-MER

Somme

Dir. Amiens
Reims - Paris



CARTE DES PRODUCTEURS

Les numéros indiqués sur cette carte vous permettent de localiser les producteurs présents dans ce guide, pour lesquels vous trouverez les informations nécessaires de la [page 9 à 41](#).



LES PRODUITS PROPOSÉS



Fruits et légumes



Viande, volailles et oeufs



Poissons et fruits de mer



Produits laitiers



Biscuits, confiseries, confiture et miel



Soupes, conserves



Boissons



Pains et farines



Plants, semences



Ce logo a été créé pour permettre aux professionnels (restaurateurs, chefs cuisiniers, magasins, grossistes...) de reconnaître les producteurs qui ne vendent pas exclusivement aux particuliers et qui ont la capacité de les approvisionner.

Où Acheter Local.fr

Trouvez les produits des fermes en Hauts-de-France



**TROUVEZ
LES PRODUITS LOCAUX
EN HAUTS-DE-FRANCE
PRÈS DE CHEZ VOUS !**



**+ DE 1000 PRODUCTEURS EN HAUTS-DE-FRANCE
DANS + DE 1300 POINTS DE VENTE À PROXIMITÉ DE CHEZ VOUS**

1 EARL Au Jardin Bio
Benoît BETHENCOURT

62180 AIRON SAINT VAAST
☎ 06 02 65 94 31
f EARL au jardin bio



Produits : légumes de saison

2 GAEC du Bailli
Edouard VASSEUR

1 rue Neuve
62650 ALETTE
☎ 03 21 06 12 49 - 06 63 27 12 49
✉ gaecdubailli@orange.fr

Produits : viande bovine (race Limousine)
en caissette



3 Au Bio Verger
Christine BOUTIN

9 rue Basse Boulogne
62310 AMBRICOURT
☎ 06 33 44 17 77
✉ boutinchrist@nordnet.fr



Produits : pommes, poires et jus de pommes



4 Laurent FURNE

21 rue Principale
62310 AMBRICOURT
☎ 06 74 84 67 79
✉ laurent.furne@orange.fr
f Mélanie & Laurent FURNE Vente
directe viande bovine Blonde d'Aquitaine

Produits : viande de boeuf au détail ou en
colis, viande de veau élevé sous la mère au
détail ou en colis



5 La Ferme du Gerموir

Augustin TILLIE



31 rue Principale
62310 AMBRICOURT

☎ 03 21 04 39 69

✉ lafermedugerموir@gmail.com

📘 AFIP Le Gerموir



Produits : Fruits et légumes de saison sur commande, Soupes et conserves

Où les trouver ?

- Sur place (sur commande)
- Fleuriste Myrtille (Hesdin), La Cave de la Crém'Hier (Fruges), La Ferme des Nichoirs (Bimont), La Pause Fermière (Wail), A Petits Pas (Ruisseauville), La Ruche qui dit Oui ! (Huby Saint Leu et Ramecourt)

6 SCEA de l'Abiette

Benjamin HODICQ



2 bis rue de Brexent
62170 ATTIN

☎ 06 73 12 18 53

✉ hodicqbenjamin@yahoo.fr

Produits : viande bovine (race charolaise)

7 Marie-Ange & Alexandre DUPEND



17 hameau de Dignopré
62240 BECOURT

☎ 03 21 87 53 31 - 07 50 86 48 30

✉ marie-ange.dupend@orange.fr
alexandre.dupend@orange.fr



Produits : volailles prêtes à cuire, viande bovine, viande porcine

Où les trouver ?

- Sur place (sur commande)

8 Moules de bouchots Berckoises

Pascal BINET

57 esplanade Parmentier
62600 BERCK-SUR-MER

☎ 03 22 27 21 51



Produits : moules de bouchot



10 Le Succès Berckois

Jean-Yves MATIFAS

31 rue Carnot
62600 BERCK-SUR-MER

☎ 03 21 09 61 30

✉ succesberckois@gmail.com

🌐 www.succesberckois.fr



Produits : Berlingots et sucettes (fabrication artisanale en public, tradition familiale depuis 1922), Bouteilles "Succesdrink" avec filaments de berlingots permettant la création de boissons

9 EARL Boulant

Jean-Paul BOULANT

23 rue Bouville
62600 BERCK-SUR-MER

☎ 03 21 09 10 29 - 06 08 63 81 79

✉ jp.boulant@live.fr

Produits : viande bovine et ovine



11 Pisciculture de la Course

Emmanuel GOBERT

34 route de Desvres
62170 BEUSSENT

☎ 03 21 06 12 24

✉ ingridgobertpro@orange.fr

📘 Pisciculture de la Course



Produits : truites arc-en-ciel

12 Brasserie de Beussent

David NAUS

6 Route Principale
62170 BEUSSENT

☎ 06 51 43 48 49

✉ brasseriebeussent@gmail.com



Produits : bières blonde, triple, IPA (bière très amère), de printemps et d'hiver

Où les trouver ?

- Magasins : Carrefour Contact (Hucqueliers), Carrefour Market (Campigneulles-les-Petites), Cocci (Wailly Beaucamp), Les 3 Conserveries (Le Touquet), La Cave de Montreuil (Montreuil-sur-mer), La Mie Fred (Parenty), Leclerc (Attin, Etaples-sur-mer), Gamm Vert (Attin, Etaples-sur-mer), Le Touquet-Vin (Cucq)
- Maison du tourisme et du patrimoine (Montreuil-sur-mer)

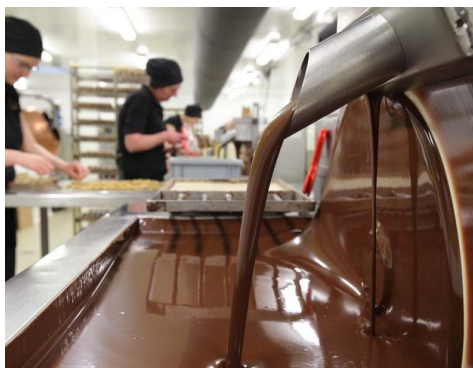
13 Chocolaterie de Beussent-Lachelle



66 Route de Desvres
62170 BEUSSENT

☎ 03 21 86 17 62

🌐 www.choco-france.com/fr/



Produits : chocolats (coffrets, ballotins, tablettes, spécialités)

Où les trouver ?

- Magasins : Montreuil-sur-mer, Le Touquet, Neufchatel-Hardelot, Boulogne-sur-mer, Berck, Wimereux - liste non exhaustive -
- Atelier de Beussent (avec visite de la chocolaterie artisanale uniquement sur réservation)

14 Miellerie de la Vallée de la Course

Eugénie GRAVE

2 route de Fruges
62170 BEUSSENT

☎ 06 86 50 78 33

✉ eugenie.grave@gmail.com



Produits : Miel et produits de la ruche



15 La ferme du Fay

Jean-Michel & Corinne CADET



61 rue du Fay

62650 BEZINGHEM

☎ 03 21 86 27 49 - 06 45 02 03 05

✉ jm.cadet4@wanadoo.fr



Produits : jus de pommes de variétés anciennes (non traitées, sans ajout)

Où les trouver ?

- Sur place, sur rendez-vous
- Drive fermier du Montreuillois : retraits à Cucq, Écuire, Groffliers, Hucqueliers.

16 La Ferme des Nichoirs

Valérie WASSELIN

4 rue de St Michel
Hameau de Remortier
62650 BIMONT

☎ 06 08 42 17 82 / 06 08 42 17 82

✉ valeriewasselin@hotmail.fr



Produits : fromages de chèvre, tartes, oeufs

17 EARL Lhotellier

Christian LHOTELLIER

15 rue Saint-Roch
62170 BREXENT-ÉNOCCQ

☎ 03 21 86 72 59

✉ christian.lhotellier@wanadoo.fr

Produits : viande de bœuf et de porc en caissette



18 Jean-Etienne VALLE



69 rue de Valenciennes
62176 CAMIERS SAINTE-CÉCILE

☎ 06 61 70 49 12

🌐 www.les-moules-de-bouchot.fr

📍 Les Moules de Bouchot de la Côte d'Opale



Produits : moules de Bouchot

Où les trouver ?

- Sur place le mercredi et le samedi de 10h à 12h30



19 Ferme des Croisettes

André & Eliane BAILLIEU



4 rue des Croisettes
62650 CAMPAGNE-LES-BOULONNAIS

☎ 03 21 86 58 55 - 06 87 01 99 87

✉ andre.baillieu@wanadoo.fr



Produits : fromages de chèvres et Faisselle

20 Didier FINDINIER



3 rue des Croisettes
62650 CAMPAGNE-LES-BOULONNAIS

☎ 06 85 78 87 52

✉ didier.findinier@orange.fr



Produits : farines de variétés anciennes :
farine de blé, de seigle et petit épeautre,
mélange fourrager pour animaux

21 Au Marais Sage

Estelle FRANCE



39 grande rue
62170 CAMPIGNEULLES-LES-GRANDES

☎ 07 68 59 94 20

✉ franceestelle0@gmail.com

🌐 www.aumaraisage.wordpress.com

📌 Au marais sage



Produits : fruits et légumes de saison

22 SARL Fromages Service

Frédéric & Carole BRIHIER



12 rue du parapluie
62170 CAMPIGNEULLES-LES-GRANDES

☎ 03 21 81 08 08

✉ contact@fromages-service.com

🌐 www.fromages-service.com



Produits : spécialités fromagères affinées
aux alcools et arômes

23 EARL des Thuyas-Fourdinier

Alain, Vianney & Clément FOURDINIER



9 Place Verte
62170 CAMPIGNEULLES-LES-GRANDES

☎ 06 80 91 22 48 - 03 21 81 53 06

✉ earl.fourdinier@yahoo.fr

Produits : viande bovine en caissette (race
Blonde d'Aquitaine)

24 EARL Roussel

Bruno & Jean-François ROUSSEL



10 place de la Mairie
62170 CAMPIGNEULLES-LES-PETITES
☎ 03 21 81 07 92 - 06 86 00 15 50
✉ gaec.rousseau@wanadoo.fr
brunoroussel@free.fr



Produits : fraises

Où les trouver ?

- Sur place du lundi au vendredi de 9h à 12h
- Marchés : Berck-Plage (mercredi, samedi), Berck-Ville (dimanche, mardi, vendredi), Étaples-sur-mer (mardi, vendredi), Le Touquet (jeudi, samedi / lundi pendant les vacances scolaires)
- Carrefour Berck, Carrefour Market (Montreuil, Étaples, Verton, Le Touquet, Berck), Casino (Le Touquet), Direct Fruits (Berck)

25 GAEC Lefort

Christophe, Yves
& Isabelle LEFORT



45 rue de Berck
62180 CONCHIL-LE-TEMPLE
✉ glefort31@aol.com

Produits : pommes de terre, viande bovine (race Charolaise), oeufs

26 Les Fraises de Coupelle

Stéphane ALLISSE



75 rue de Wailly
62310 COUPELLE VIEILLE
☎ 06 21 47 08 29
✉ stephane.allisse@orange.fr
f Les fraises de Coupelle



Produits : fraises

27 La Basse Cour des Maisonnettes

Mickael & Carole DOLLE

8 chemin de Fruges
62310 CREQUY

☎ 03 21 90 63 98 - 06 20 98 30 37
06 15 62 69 39

✉ germain.dolle@yahoo.fr

📍 Ferme de la Basse Cour des Maisonnettes



Produits : viande bovine et porcine (détail et caissette), volailles, colis barbecue (l'été), canard : foie gras de canards, confits, rillettes, magrets..., charcuterie, produits transformés

Où les trouver ?

- Sur place : le vendredi de 9h à 19h et le samedi de 14h à 18h (ouvert tous les jours en novembre et décembre sauf le dimanche)
- Point de vente à Saint-Michel-Sous-Bois (Hénoville) : jeudi et vendredi de 14h à 18h, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h
- Marché de Fruges (samedi matin)
- Office de tourisme d'Hucqueliers



28 SARL Le Haut Pays

Eric PENNEL



18 chemin de Fruges
62310 CREQUY

☎ 03 21 90 62 80

✉ contact@lehautpays.fr

🌐 www.lehautpays.fr



Produits : conserverie artisanale de spécialités régionales

Où les trouver ?

- Sur place du lundi au vendredi de 14h à 17h

29 Les brebis d'Esgranges
Christophe & Sylviane HENGUELLE



18 chemin de Fruges
La ferme du Bois d'Esgranges
62310 CRÉQUY
☎ 03 21 81 13 14 - 06 65 35 49 07
✉ christophe.henguelle@orange.fr
f Les Brebis d'Esgranges



Produits : fromages au lait de brebis : la Tomme, le Brebis (4 variétés), yaourts, fromage blanc battu, faisselle

30 Le Jardin des Sables
Philippe CODRON



1 rue des Tilleuls
62780 CUCQ-TRÉPIED
✉ lejardindessables62@gmail.com
☎ 06 84 18 51 51



Produits : légumes de saison, fruits rouges, herbes aromatiques, pommes de terre et carottes de sable

Où les trouver ?

- Sur place, avec le distributeur automatique (plus de 300 casiers) 7j/7, 24h/24
- Marché : Le Touquet-Paris-Plage (Jeudi, Samedi, Lundi pendant les vacances scolaires)

31 Au Jardin de la Molière et ses délices

Pierre-Marie
& Marie-Ève NEMPONT

215 Ch. Bouvelet
62780 CUCQ-TREPIED

☎ 06 74 00 28 55

✉ marie-ve.gille@orange.fr
pm.nempont@free.fr

f Au jardin de la molière et ses délices



Produits : beurre, fromages blancs, tartes au libouli, fraises, légumes de saison, volailles

Où les trouver ?

- sur place, du mardi au samedi de 15h à 8h
- Drive Fermier du Montreuillois : retraits à Cucq, Ecuire, Groffliers, Hucqueliers
- Marchés : Berck -Ville (mardi et vendredi), Etaples-sur-mer (mardi et vendredi), Montreuil-sur-mer (samedi), Cucq-Trépiéd (dimanche, de Octobre à Mai), Stella-Plage (mercredi et dimanche en saison)

32 Frédéric BLART

162 rue Francois Saily
62170 ÉCUIRES
☎ 03 21 81 38 39

Produits : légumes de saison



33 La Ferme du Hérisson

Thomas BOONEN

90 rue de Wicquinghem
62650 ERGNY

☎ 06 83 26 51 34

✉ lafermeduherisson@gmail.com

🌐 www.lafermeduherisson.fr

📌 La ferme du herisson



34 Ferme biologique d'Hilbert

Anne LIEVEN

Route de Montreuil
62630 ETAPLES-SUR-MER

☎ 06 17 49 30 18

✉ fermedhilbert@gmail.com



Produits : légumes du potager, légumes secs, fruits rouges et fruits du verger, plantes aromatiques et médicinales, plantes en pot

Où les trouver ?

- Sur place : le mercredi de 14h à 19h et le samedi de 15h à 18h.
- Marchés : Camiers Sainte-Cécile (les lundi et jeudi en saison), Etaples-sur-mer (le vendredi), Boulogne-sur-mer (le samedi)

Produits : Fruits du verger (poires, pommes, prunes), viande de boeuf et de veau sur commande





35 Profitez de la pêche artisanale étaploise



Le marché aux poissons du port de Etaples est un lieu incontournable. Dans les douze étals, vous trouverez toute l'année du poisson de saison, d'une fraîcheur inégalable et pêché localement par la flottille étaploise. Cabillaud, merlan, maquereau, hareng, sardine, bar, barbue, turbot, sole, limande, carrelet, rouget barbet, dorade, roussette, raie... le choix est large ! Avec un vrai savoir-faire, les vendeuses du marché vous conseilleront sur le choix et la cuisson de poisson qu'elles préparent pour vous (vider, écailler, lever les filets...).

Pour acheter votre poisson sur le quai, en direct du pêcheur

Odette Marcel, Ita Est, Yann-Mary, Pater Noster, Le Mascaret, Berlio et Les 2 J sont les bateaux des pêcheurs présents sur les étals. La vente de poissons se fait normalement tous les jours dans la matinée si la mer a permis aux bateaux de sortir.

Les poissonneries

Deux poissonneries à Etaples vous proposent aussi un large choix de poissons frais et crustacés de saison : "Aux pêcheurs d'Etaples", Quai de la Canche et "La Halle", Boulevard de l'Impératrice.

36 La Ferme du XVII^e siècle

Hugues & Geneviève CARLU



6 rue Grande Rue - le Turne

62630 FRENCQ

☎ 06 69 12 38 31

✉ hugues.carlu@orange.fr



Produits : fromages affinés (Gourguechon, Tomme d'Opale), fromages frais ails et fines herbes, beurre, crème fraîche, lait cru, tartes au fromage

37 Direct'Champs

François DE SAINT JEAN



4 rue des trois moulins (distributeur automatique à côté de l'Éléphant Bleu)

62310 FRUGES

☎ 06 40 11 34 08

✉ directchamps@gmail.com

📘 Direct'champs Fruges

Produits : pommes de terre (d'autres produits fermiers et locaux sont proposés dans le distributeur)

38 Sire de Créquy

Damien HENGUELLE



Bois de la Sarfaucry

62130 FRUGES

☎ 06 07 71 05 55

✉ fromagerie-siredecrequy@orange.fr

📘 Ferme du Sire Créquy



Produits : Fromages et produits laitiers (Sire de Créquy, Tomme de Raoul, Tomme aux herbes, Fleur de Fruges, yaourts brassés et infusés, fromage blanc, faisselle).



39 GAEC des Hauts Prés

Denis & Isabelle CORNU

259 rue Royon des Places
62600 GROFFLIERS

☎ 03 21 09 01 86

✉ earl-des-hauts-pres@wanadoo.fr

f La Ferme des Hauts Prés



Produits : lait de vache, beurre, crème fraîche, yaourts natures et aromatisés (11 variétés), tartes, pain d'épices, pâtisserie sur commande

Où les trouver ?

- Sur place le vendredi et le samedi de 10h à 18h
- Drive Fermier du Montreuillois : retraits à Cucq, Ecuire, Groffliers, Hucqueliers
- Magasins : Direct Fruits (Berck), Maison Brodbeck (Merlimont), Au Petit Marché (Stella- Plage), Carrefour Market (Beaurainville), Gamm Vert (Marconnelle)

**40 Laurence LELEU**15 chemin de Sehen
62650 HUCQUELIERS

☎ 03 21 86 29 31

✉ leleu.romain@orange.fr

Produits : Plants potagers, fleurs**41 Walter & Monique MERLOT**26 rue de la Longeville
62650 HUCQUELIERS

☎ 03 21 90 40 17

✉ walter.merlot@free.fr

Produits : volailles prêtes à cuire : poulet, pintade, canard (sur commande)

**42 Didier PECQUART**21 rue Georges Brassens
62650 HUCQUELIERS

☎ 06 83 86 93 43

✉ didier.pecquart@wanadoo.fr

Produits : caissettes chevalines**43 Stéphane LELEU**11 Chemin de Sehen
62650 HUCQUELIERS

☎ 06 37 96 90 66

✉ steleleu@orange.fr

**Produits :** viande de porc en caissette, chipolatas

44 SCEA St Antoine

Aurore POCHET

270 rue de la Vallée
62170 INXENT

☎ 06 74 76 19 42

✉ sceasaintantoine@gmail.com



Produits : Fraises de pleine terre, confiture, jus de pommes et jus de pommes-fraises, oeufs fermiers

45 Aux légumes d'Aurélie

Aurélie LEBORGNE

104 rue des Fours Romains
62170 LA CALOTERIE

☎ 06 37 69 87 88

✉ leborgne.aurelie@orange.fr

Produits : légumes, melons, racines, tubercules



46 EARL du Blanc Pignon

Bernard LEBAS

898 rue de Montreuil
62170 LA CALOTERIE

☎ 06 79 24 95 53

✉ lebas.bernard@neuf.fr



Produits : légumes de saison

Où les trouver ?

- Sur place, grâce à un distributeur automatique accessible 7j/7 et 24h/24
- Marché : Le Touquet-Paris-Plage (jeudi, samedi / lundi pendant les vacances scolaires)



47 La Ferme du Bourg

Christian POIRET

2 bis chemin de Valencendre
62170 LA CALOTERIE

☎ 03 21 81 59 54 - 06 26 43 61 47

✉ christian.lindsay@orange.fr

Produits : œufs Cocorette



49 Terre à terre

Stéphane MILLE



Chemin des champs - 62170
LA MADELAINE-SOUS-MONTREUIL

☎ 03 21 81 43 04 - 06 71 98 26 83

✉ millestephane@orange.fr

📍 Terre à terre

48 Le jardin du Marais

Daniel & Lawrence PRUVOST

Chemin de la liberté
62170 LA CALOTERIE

☎ 06 02 62 13 98

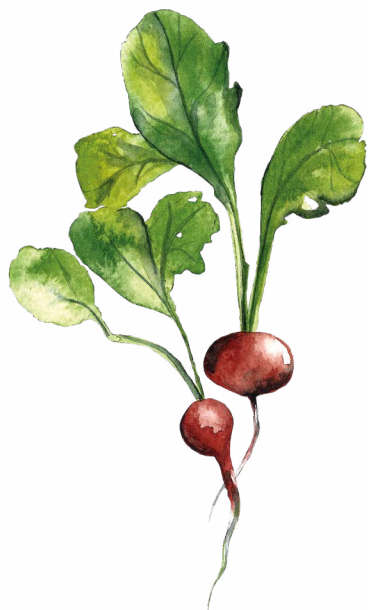
Produits : légumes de saison



Produits : fruits et légumes de saison

Où les trouver ?

- Vente directe aux serres, uniquement le vendredi de 8h30 à 19h



50 La Manufacture du Touquet

Alexandre DE RICK

29 Rue Saint-Louis
62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

☎ 03 21 05 21 37

✉ contact@biscuit-touquet.fr

🌐 www.biscuit-touquet.fr



51 Tea Together

Eli GIFFORD

Avenue Georges Besse
62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

☎ 03 21 94 90 00

✉ contact@teatogether.com

🌐 www.teatogether.com



Visites de l'atelier
les mardis et jeudis à 17h
durant les vacances scolaires

Produits : biscuits sucrés et salés

Où les trouver ?

- Sur place : tous les jours sauf le mardi (tous les jours pendant les vacances scolaires)
- Magasins : Les 3 Conserveries (Le Touquet), La Fine Epicerie (Le Touquet), La Conserverie Touquettoise (Le Touquet), Le Comptoir de la mer (Etaples-sur-mer)



Produits : confitures artisanales, miel et condiments

Où les trouver ?

- Magasins : La fine Epicerie (Le Touquet), Les 3 Conserveries (Le Touquet, Arras, Le Crotoy, Wimereux), Proqua (Le Touquet, Boulogne-sur-mer), Le comptoir de l'Authie (Berck-sur-mer) - liste non exhaustive

52 Régals du Touquet



Avenue Georges Besse
63520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

☎ 03 21 94 09 90

✉ regals.du.touquet@orange.fr

🌐 www.soupesmarines.com/

📘 Soupes Pérard - Régals du Touquet



Produits : soupes de poissons

Où les trouver ?

- Magasins : Carrefour Contact (Montreuil-sur-mer), Leclerc (Attin), Intermarché (Cucq, Rang-du-Fliers), Carrefour (Berck-sur-mer), Le Comptoir de l'Authie (Berck-sur-mer), La Fine Epicerie (Le Touquet), Cocci Market (Wailly-Beaucamp) - liste non exhaustive

53 Deux mains comme autrefois Moulin de Lugy



Bernard DELRUE

10 rue du Moulin
62310 LUGY

☎ 03 21 04 56 13

✉ moulin-lugy@wanadoo.fr

🌐 www.moulin-lugy.fr



Produits : pains au levain cuits au feu de bois, aux farines et graines bio. Brioches à l'ancienne natures, aux raisins, aux pépites de chocolat : en tresse et en mini.

Où les trouver ?

- Sur place le vendredi de 15h à 19h ou sur commande

54 Le Jardin Merlimontois

62155 MERLIMONT

☎ 06 45 58 26 56

✉ carlierlionel@orange.fr

📘 Le Jardin Merlimontois

Produits : légumes de saison



56 SARL Fraises de Montéchor

Xavier & Sophie BROUTIER

Hameau de Montéchor

62170 MONTCAVREL

☎ 03 21 06 15 55 - 06 59 61 12 57

✉ xavierbroutier@orange.fr

📘 Fraises de Montéchor



55 EARL Maerten Frères

Lionel & Frédéric MAERTEN

17 rue Principale

62310 MANINGHEM

☎ 03 21 90 52 03

✉ lionel.maerten@orange.fr



Produits : pommes de terre



Produits : Fraises, fraises des bois, tomates, confitures et sirops

Où les trouver ?

- Sur place du lundi au samedi de 9h à 18h
- À la Ferme des Champs d'Opale (Tubersent)
- Magasins : Boulangerie Lejeune (Montcavrel), Proxi (Neuville-sous-Montreuil), Les 4 Saisons (Montreuil-sur-mer), Maison Brodbeck (Le Touquet), Intermarché (Cucq, Rang-du-Fliers), Leclerc (Etaples), Abbeville primeur (Abbeville), Beaurain Primeur (Vron)
- Magasins : MAISON BRODBECK (Le Touquet, Merlimont, Calais), Boulangerie Lejeune (Montcavrel), Proxi (Neuville-sous-Montreuil), Intermarché (Cucq, Rang du Fliers), Leclerc (Etaples), Abbeville Primeur (Abbeville), Beaurain Primeur (Vron)



Par Alexandre GAUTHIER



FROGGY'S

tavern



Magali et son équipe vous accueillent 7j/7j.
Grande terrasse chauffée du premier jour
du printemps au dernier jour de l'automne.



51 bis place du général de gaulle | 62170 Montreuil-sur-mer
Tél. +33 321 867 232 | froggytavern@orange.fr

WWW.FROGGYSTAVERN.FR

57 Terres de Plant

Etienne BROUTIER

La Risquette
62170 MONTCAVREL

☎ 06 71 35 92 35

✉ etienne.broutier@wanadoo.fr

Produits : pommes de terre de consommation



58 EARL de la Capelle

Christian & Armelle DELATTRE

3 rue la Capelle
62170 MONTCAVREL

☎ 03 21 86 77 50

✉ christian.delattre989@orange.fr



Produits : viande bovine au détail ou en caissette, viande de veau nourri au lait au détail ou en caissette, plats cuisinés en conserve

Où les trouver ?

- Sur place, sur commande
- Drive fermier du Montreuillois : retraits à Cucq, Ecuire, Groffliers, Hucqueliers
- Boulangerie Lejeune (Montcavrel)

ANECDOTE



1 Rue des Juifs, 62170 Montreuil-sur-mer | +33 321 86 65 80 | www.anecdote-restaurant.com



Histoire d'Abeille

Boutique

Matériel
apicole

Musée

Cave
à
hydromel

Fête
du Miel
21, 22
et 23 août

Fête de
l'hydromel
médiévale
3 et 4 octobre

Jardin

923 rue nationale | 62140 BOUIN PLUMOISON
Tél. 03 21 81 46 24
www.histoiredabeille.fr

59 Bergerie de Montcavrel

Thibault & Géraldine

LEVELEUX - LEFRANCOIS



14 rue de Sehen
62170 MONTCAVREL

☎ 06 65 19 79 08

✉ geraldinelefrancois@orange.fr

📘 La bergerie de Montcavrel

Produits : Viande de mouton (barquette de merguez de 1.5kg sur commande), viande d'agneau (sur commande), saucisses aux herbes, conserves d'agneau, conserves de légumes (ratatouille), soupes

60 La ferme du Fond des Communes

Gaëtan & Sophie LEVIEL



Lieu dit le Fond des Communes
62170 MONTCAVREL

☎ 03 21 86 47 73

✉ gaetan.leviel@orange.fr



Produits : fromages de chèvre frais et affinés, faisselles, fromages blancs, beurre, crème fraîche

Où les trouver ?

- Sur place : sur place, du mercredi au vendredi, de 9h à 12h
- Marchés : Montreuil-sur-mer (samedi), Le Touquet (jeudi, samedi / lundi pendant les vacances scolaires)

61 EARL S&V Macrez

Stéphane MACREZ

2 les Eternettes
62170 MONTCAVREL

☎ 03 21 81 57 92

✉ stephane.macrez123@orange.fr



Produits : fruits et légumes, oeufs, plants

62 Debove maraîcher

Arnaud & Christine DEBOVE

62170 MONTREUIL-SUR-MER

☎ 06 85 32 64 96

✉ christinedebove9@gmail.com

Produits : légumes de saison, fraises de pleine terre, potages



63 LOKAJ Apiculture

Fabien LOKAJ

46, rue d'Hérambault
62170 MONTREUIL-SUR-MER

☎ 06 05 08 60 50

✉ lokaj.apiculture@gmail.com

📘 Lokaj Apiculture



Produits : miels et produits de la ruche, matériel d'apiculture



64 Ferme de la Beauce
Brigitte & Clémence CHOQUET



62170 NEUVILLE-SOUS-MONTREUIL
☎ 06 86 87 71 66
✉ clemence.choquet@hotmail.fr
brigitte-choquet@laposte.net

Produits : volailles fermières de plein air

65 Les mains noires
Agriculture nourricière
Pierre MORTREUX



19 rue de la Chartreuse
62170 NEUVILLE-SOUS-MONTREUIL
☎ 06 43 98 85 59
✉ lesmainsnoires1@gmail.com
f PM Les Mains Noires



Produits : légumes, soupes, échange de graines (légumes bio reproductibles), plants

66 Saveurs de Ferme
Bruno & Chantal SAISON



19 rue de la Chartreuse
62170 NEUVILLE-SOUS-MONTREUIL
☎ 03 21 81 53 65 - 06 47 86 93 14
✉ saveursdeferme@orange.fr
f Saveurs de ferme



Produits : viande de bœuf, viande de veau, volailles

67 GAEC du Poullait
Guillaume CARLU



3 rue de l'Eglise
62650 PARENTY
☎ 03 21 86 77 99 - 06 10 31 61 99
✉ guillaume.carlu0827@orange.fr

Produits : poulets, pintades, terrines, poulets en gelée



**68 Gaec des Manoirs
Ferme du Petit Parenty**
Damien, Caroline HUCHIN

106 route du petit Parenty
62650 PARENTY
☎ 06 63 26 28 82 - 06 84 43 29 93
06 79 58 88 21
✉ gaecdesmanoirs@yahoo.fr
f Gaec des manoirs ferme du petit Parenty



Produits : yaourts, faisselle et fromage blanc, glaces et sorbets, confitures

69 Serge Leduc

17, rue Chasse Marée
62650 PARENTY
☎ 03 21 90 74 84
✉ leducdamien5@gmail.com

Produits : Viande bovine en caissette (race Charolaise et Limousine), volaille (poulets tous les 3 à 4 mois), jus de pomme

70 Benoît NACRY

16 avenue de la Motte d'Annezy
62650 PARENTY
☎ 06 02 04 46 57
✉ nacryjeanine@hotmail.fr

Produits : viande de porc en détail et en caissette, charcuterie



71 GAEC Debuire Frères
Benoît & Frédéric DEBUIRE

65 rue principale
62310 RADINGHEM
☎ 06 24 56 12 39
✉ gaecdebuire@gmail.com
f Gaec Debuire frères



Produits : viande de bœuf en caissette (race Charolaise), poulets de chair prêts à cuire, bocaux de poulet en gelée

Où les trouver ?

- Sur place (viande de bœuf sur réservation, poulets tous les 3 à 4 mois)

72 Éric FEVRIER

62180 RANG-DU-FLIERS
☎ 03 21 84 32 33
✉ marco62180@hotmail.fr



Produits : Légumes de saison de pleine terre

73 Au petit Marché
Fabrice & Catherine GERMAIN



3043 route de Berck
62180 RANG-DU-FLIERS
☎ 06 24 20 63 32 - 03 21 09 03 68
✉ fabrice.germain@free.fr



Produits : légumes et fruits de saison, fraises

Où les trouver ?

- Sur place du lundi au samedi de 9h à 20h, dimanche de 9h à 13h
- Magasin : Au Fil des Saisons (Berck-sur-mer)

74 Le jardin du Fliers



386 rue Leon Triplet
62180 RANG-DU-FLIERS
☎ 07 83 24 47 87
✉ lejardindufliers@hotmail.com

Produits : légumes de saison et oeufs

75 GAEC Lambert
Bruno & Guillaume LAMBERT



33 rue Roche
62170 RECQUES-SUR-COURSE
☎ 06 46 28 65 10
✉ g.lambert62170gmail.com



Produits : caissettes de viande bovine (race Aubrac et Charolais), caissettes de viande de veau

Où les trouver ?

- Sur place (sur commande)



76 EARL Ferme Saint Michel

Guillaume & Aurélie BERTHELEMY

1 rue de Marais
62990 ROYON

☎ 06 13 96 27 11

✉ earlfermestmichel@dbmail.com



Produits : viande bovine en caissette de 10kg, 15kg ou 20kg (race Blonde d'Aquitaine)

77 Chèvrerie Rollin

Arnaud & Mélanie ROLLIN



32 rue du Sentier d'Aix
62650 RUMILLY

☎ 03 21 81 18 40 - 06 76 74 45 07

✉ m.rollin@orange.fr



Produits : fromages de chèvre frais et affinés, aromatisés, fromages blancs



78 De rives en rêves

Audrey Valcke & Jérôme Sergent



7 rue de la Huberderie
62650 RUMILLY

☎ 03 21 86 95 19 - 06 52 79 70 62

06 83 31 37 39

✉ asso@de-rives-en-reves.fr

f De rives en rêves

🌐 www.de-rives-en-reves.fr



Produits : Pains dès l'été 2020 (au levain naturel, farines biologiques de blés anciens régionaux moulus sur pierre, pétrissage et façonnage manuels, cuisson au feu de bois), fruits, légumes, plantes aromatiques et médicinales dès 2021

Où les trouver ?

- Sur place



79 GAEC Henguelle

Luc, Bruno & Isabelle HENGUELLE



22 rue de Fruges
62310 SENLIS

☎ 03 21 04 41 35 - 06 29 64 11 22

✉ gaec.fermehenguelle@nordnet.fr

📘 Gaec de la ferme Henguelle



Produits : viande bovine en caissette, poulets (toute l'année), pintades, chapons, dindes, canards, foie gras de canard (pendant la période de Noël)

Où les trouver ?

- Sur place (sur commande)
- Drive Fermier du Montreuillois : retraits à Cucq, Ecuire, Groffliers, Hucqueliers

80 La ferme du Bois Joli

Sylvie & Stéphane BRANQUART



50 rue du Château
62310 TORCY

☎ 06 47 28 13 06

✉ sylvie.branquart@hotmail.fr



Produits : poulets Label Rouge élevés en plein air (sur commande)

Où les trouver ?

- Sur place (sur commande)

Accueille également des classes dans le cadre du Savoir Vert et propose des Goûters d'anniversaire à la Ferme

81 Ferme-Brasserie Bois de la chapelle

Aymeric HUBO

8 rue Principale
62310 TORCY

☎ 06 50 78 48 26

✉ brasserie.boisdelachapelle@gmail.com

📌 Brasserie Bois de la Chapelle



Produits : bières blonde Créquoise, ambrée St Bertulphe et blanche de Fruges, viande bovine en caissette (croisé races charolaise/salers)



83 SARL Delaporte À la ferme des Champs d'Opale

Marc & Isabelle DELAPORTE

SARL DELAPORTE

3 impasse du Mont d'Enocq
62630 TUBERSENT

☎ 03 21 86 64 82

✉ contact@alaferme.info



Produits : viande de porc fraîche au détail ou en caissette, terrines, charcuteries, conserves de porc, et plats cuisinés. Produits secs fermiers (saucisson sec, rosette, coppa...)



82 Les délices d'Opale

Delphine DESENCLOS

3 impasse de la Capelle
62630 TUBERSENT

☎ 03 21 81 17 65

✉ lesdelicesdopale@free.fr



Produits : confitures et sirops cuisinés sans colorant ni conservateurs (fruits régionaux cueillis et travaillés à la main)



84 Philippe Leman

28 route de Groffliers
62180 VERTON

☎ 03 21 09 04 35 - 06 89 13 35 43

✉ philippe.leman62@orange.fr

Produits : salicornes, oreilles de cochons,
vers de sable



85 EARL Gauduin

Jean-François & Sophie GAUDUIN



8 rue du Pas d'Authie
62180 WABEN

☎ 03 21 81 12 05 - 06 18 41 76 81

✉ earl.gauduin@wanadoo.fr

🌐 www.earl-gauduin.fr



Produits : beurre, crème fraîche, fromages
frais nature, ail et fines herbes, yaourts
brassés, flans

86 EARL Les Tourterelles

Honoré LAVOGEZ

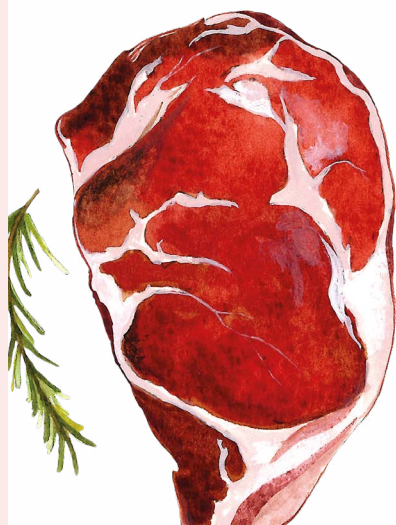


7 rue du Catelet
62650 WICQUINGHEM

☎ 03 21 90 58 17 - 06 98 94 61 91

✉ earl-les-tourterelles@wanadoo.fr

Produits : volailles, pintades, volailles festives
pour les fêtes



87 La Bonne Trogne

Antoine LEMAIRE
& Carole THUILLIEZ

28 rue de l'église
62650 WICQUINGHEM

☎ 06 89 08 62 47

✉ labonnetrogne@laposte.net

📘 La Bonne Trogne



Produits : fruits rouges, fruits du verger,
légumes du potager, jus de pommes,
confiture

88 Damien SALOMON

1 rue de Dannes
62630 WIDEHEM

☎ 03 21 84 92 54 - 06 83 56 93 55

✉ damien.salomon0902@orange.fr

Produits : viande bovine en caissette (race
Charolaise)



89 La Nature des Correaux

Gérard DELPLANQUE



3, rue des Correaux
62650 ZOTEUX

☎ 06 47 88 34 32

✉ lanaturedescorreaux@laposte.net

🌐 www.lanaturedescorreaux.fr



Produits : arbres et arbustes (variétés locales),
vivaces, rosiers, sapins de Noël

90 Richard PICHONNIER



74 rue du Bout de Dessous
62650 ZOTEUX

☎ 03 21 86 56 30 - 07 88 04 74 42

✉ richard.pichonnier@orange.fr

Produits : viande d'agneau en caissette



Agriculture Biologique (AB)

Ce signe officiel de qualité permet d'identifier les produits issus d'un mode de production respectueux de l'environnement, qui interdit les produits chimiques de synthèse et respecte le bien-être animal. Les produits transformés doivent être composés d'au moins 95 % d'ingrédients d'origine biologique. Le contrôle des conditions de production, de transformation et de commercialisation des produits agricoles et des denrées alimentaires est effectué par un organisme certificateur.

📍 www.agencebio.org



Bienvenue à la Ferme

Les agriculteurs du réseau « Bienvenue à la ferme » vous accueillent sur leurs exploitations et vous garantissent la qualité de leurs prestations en respectant les chartes du réseau national. Ils vous proposent toute l'année de vous faire découvrir leur métier mais également des produits fermiers, des séjours à la ferme (gîtes, chambres d'hôtes, campings), des visites de ferme, de la restauration (ferme auberge, goûter, pique-nique) ou encore des locations de salle à la ferme pour vos événements. Pour les trouver, suivez la marguerite !

📍 www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance



Saveurs en'Or

Créée en 2004, Saveurs en'Or identifie des produits agricoles et agroalimentaires fabriqués en Hauts-de-France, principalement à base de matières premières régionales. La marque valorise les entreprises génératrices d'emplois locaux (10 000 à ce jour) en offrant de nouveaux débouchés aux agriculteurs et de nouveaux marchés aux entreprises agroalimentaires adhérentes. La marque réunit aujourd'hui 200 adhérents directs, plus de 4 000 agriculteurs/éleveurs participent à la démarche et 1000 produits sont agréés.

📍 saveursenor.fr



ARVD

L'Association Régionale des Vendeurs Directs de produits laitiers (ARVD) du Nord Pas de Calais propose un appui technique, sanitaire et promotionnel aux producteurs de la région souhaitant y adhérer. Les produits estampillés sous le sigle « Produit à la ferme » reconnaissent les producteurs laitiers engagés dans une démarche de qualité propre à l'association : produits fabriqués à la ferme, analyses de qualité régulières, installations et équipements de production conformement aux normes sanitaires en vigueur.

📍 www.produitalaferme.fr



Accueil Paysan

L'association Accueil Paysan regroupe des agriculteurs et des acteurs du milieu rural qui proposent un accueil touristique et pédagogique mais aussi de vous faire déguster leurs produits, le tout dans le respect de la charte éthique du réseau. 📍 www.accueil-paysan.com



La Destination Gastronomique

L'association La Destination Gastronomique, née à Montreuil-sur-mer, vise à promouvoir dans le monde entier l'excellence gastronomique de la Côte d'Opale. Parrainée par le chef doublement étoilé Alexandre Gauthier, elle valorise de nombreux restaurateurs, producteurs et commerçants des environs de Montreuil-sur-mer.

🌐 www.ladestinationgastronomique.com



DES HAUTS PAYS

Le Porc des Hauts Pays, Agn-Hauts Pays et Veau des Pays d'Artois

L'Association Régionale pour la Valorisation des Filières Artisanales des Viandes de Qualité structure trois filières : Porc des Hauts Pays, Agn-Hauts Pays et Veau des Pays d'Artois. Ces marques vous garantissent le respect d'un cahier des charges élaboré par les professionnels de la filière et les représentants des consommateurs (alimentation, durée d'élevage, traçabilité, etc.). Des contrôles réguliers sont effectués et assurent le respect de règles strictes pour vous garantir une qualité irréprochable. Ces trois filières bénéficient de la reconnaissance des produits du terroir du Nord-Pas-de-Calais (viandes artisanales vendues exclusivement dans les boucheries et charcuteries artisanales agréées).

🌐 www.porcdehautspays.com



AMAP

Une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) naît en général de la rencontre d'un groupe de consommateurs et de paysans (ou artisans transformateurs). Ensemble, ils se mettent d'accord sur les méthodes agronomiques qui s'inspirent de la charte de l'agriculture paysanne et du cahier des charges de l'agriculture biologique (logo AB). Les denrées alimentaires sont ensuite vendues sous forme de panier dont le prix est fixé de manière équitable. Il doit permettre au paysan de couvrir ses frais de production et de dégager un revenu décent, tout en étant abordable par le consommateur.

🌐 www.reseau-amap.org



A Pro Bio

Depuis 1994 A PRO BIO accompagne le développement de la filière bio régionale du Nord-Pas-de-Calais en tant que Pôle de Ressources, de Promotion et de Développement. L'association permet de mettre en réseau ses adhérents et d'en faire la promotion au sein de ses diverses activités : événementiel grand public, introduction de produits bio en restauration collective, développement des gammes etc., tout en assurant la promotion de la Bio en général auprès du grand public et des professionnels.

🌐 www.aprobio.fr



Côte d'Opale

Pour être mieux

Ici, littoral et campagne sont intimement liés. De cette union sont apparues des valeurs humaines qui déterminent ce que nous sommes et ce vers quoi nous voulons aller.

Authenticité

Faire preuve d'authenticité, c'est exprimer avec sincérité ce que nous sommes vraiment. Cette première valeur incarnée par la marque Côte d'Opale garantit la cohésion des sept autres. Elle pousse à l'exigence de devoir tenir la promesse client que nous portons : pour être mieux. C'est, d'une certaine manière, le premier fondement de notre identité.

Ouverture

Ce qui saisit lorsqu'on se promène de la vallée de la Course aux remparts de Montreuil-sur-Mer en passant par les baies de la Canche et de l'Authie, des longues plages du bord de mer aux plaines de l'avant pays, c'est notre besoin de regarder au loin. De contempler des espaces qui permettent de nous reconnecter à nous-mêmes. Car si le sentiment de beauté est certes personnel, il provoque toujours un élan vers l'autre.

Hospitalité

La Côte d'Opale bénéficie d'une géographie remarquable. On y vient aussi parce que l'on s'y sent bien. Les philosophes définissent l'hospitalité comme le partage du "chez soi". Mieux, on pourrait évoquer la bienveillance, qui sous-entendrait aussi le don de quelque chose de soi. Dire de la Côte d'Opale qu'elle est hospitalière, c'est une vérité partagée. Les visiteurs l'apprécient car ils sont reçus comme les membres d'une grande famille. Ici, l'hospitalité est une vertu.

Simplicité

Si la Côte d'Opale était une personne, elle serait naturelle, lumineuse et spontanée, simple et sans prétention. Elle serait libérée de la complexité et des choses non indispensables. Elle pourrait alors se concentrer sur l'essentiel, comme la beauté, la clarté et la spontanéité.



Partage

La Côte d'Opale est un bien commun. Pour les habitants et les visiteurs bien sûr, mais aussi pour la faune et la flore qui la composent. En recrutant des ambassadeurs, nous nous efforçons de relier les habitants si fiers de vivre dans ce territoire à celles et ceux qui y séjournent le temps d'un weekend ou pendant les vacances. Alors n'hésitez pas et devenez vous aussi ambassadeur !

Convivialité

Dérivé du latin «convivium, repas en commun», la convivialité participe à rendre encore plus attachant l'art de vivre à la française. La gastronomie qui se déploie ici, du littoral à l'avant-pays, des bistrot de pays aux tables étoilées, favorise cet état d'esprit. Le plaisir de faire ensemble et de favoriser les échanges sincères autour d'une table ajoute un supplément d'âme irremplaçable à la Côte d'Opale.

Générosité

Evoquer la générosité de la Côte d'Opale dépend de l'expérience que chacun y a déjà vécue.

Des manifestations populaires et sportives comme les Cerfs-Volants et l'Enduropale aux rendez-vous culturels et artistiques comme les Misérables, le château en fête de Fressin, les Malins Plaisirs, Rock en Stock et bien d'autres, chacun constate l'altruisme de ce territoire. La bienveillance des relations humaines y est pour beaucoup.

Accueil

A taille humaine, la Côte d'Opale a fait de l'accueil une qualité première.

Logique, me direz-vous, puisque les activités de loisirs et d'agrément occupent une place remarquable. Pourtant, si le sens de l'accueil est intimement lié à la place qu'occupent les métiers liés au tourisme, il apparaît tout autant au contact des artisans, des commerçants ou des agriculteurs.

LES MARCHÉS TRADITIONNELS

LUNDI

Le Touquet-Paris-Plage Marché couvert pendant les vacances scolaires toutes zones (sauf février) et lundi de Pâques et Pentecôte
Merlimont Place de la Gare en juillet et août
Sainte-Cécile Esplanade du 2 juillet au 10 sept.

MARDI

Berck-ville Place Wilquin, marché alimentaire.
Etaples-sur-mer Place du Général de Gaulle.

MERCREDI

Berck-Plage Marché Couvert, rue des Halles
Hucqueliers Grand Place
Rang-du-Fliers Place de la paix, de mi-juillet à fin août, de 17h à 20h30
Stella-Plage Place du Marché (rue de Lille) de la Pentecôte à mi-septembre

JEUDI

Le Touquet-Paris-Plage Marché couvert.
Sainte-Cécile Esplanade du 2 juillet au 10 sept.

VENDREDI

Berck-ville Place Wilquin, marché alimentaire
Etaples-sur-mer Place du Général de Gaulle
Merlimont Place de la Chapelle toute l'année (sauf juillet et août), place de la Gare en juillet et août

SAMEDI

Berck-Plage Marché Couvert rue des Halles
Le Touquet Marché couvert
Montreuil-sur-Mer Place du Général de Gaulle.

DIMANCHE

Berck-ville Place Wilquin.
Cucq Place de la Mairie, avenue des Sports, d'octobre à mars
Stella-Plage Place du Marché, de la Pentecôte à mi-septembre



LES MARCHÉS DU TERROIR

Le calendrier de ces marchés est donné à titre indicatif.

Il est susceptible d'évolution dans le contexte actuel de crise sanitaire. Rapprochez-vous de votre Office de Tourisme.

Berck-sur-mer

- Le Marché des Terroirs, le mardi de 16h à 20h en juillet et août
- Le Marché nocturne, le jeudi de 18h à 23h en juillet et août

Le Touquet-Paris-Plage

Les jeudis du terroir de 17h à 20h30.
 Entre la mi-juillet et la mi-août.




















Montcavrel

De mi-juillet à mi-août. Chaque vendredi de 17h30 à 20h.

Sainte-Cécile

Les Marchés festifs de 15h à 20h, chaque vendredi en juillet et août.

LES LÉGUMES ET LEURS SAISONS

| | JANVIER | FÉVRIER | MARS | AVRIL | MAI | JUIN | JUILLET | AOÛT | SEPTEMBRE | OCTOBRE | NOVEMBRE | DÉCEMBRE |
|---|---------|------------|------|-------|-----|------------|------------|------------|------------|------------|----------|---|
|  FRAISES | | | | | | | | | | | |  |
|  FRAISES | | plantation | | | | cueillette | cueillette | cueillette | cueillette | | | |
|  POMMES | | | | | | | | | | cueillette | | |
|  AIL, ECHALOTES | | plantation | | | | | | | | | | |
|  CELERI | | | | | | | | | | | | |
|  CHOUX, BROCOLIS | | | | | | | | | | | | |
|  CHOUX DE BRUXELLES | | | | | | | | | | | | |
|  CHOUX-FLEURS | | | | | | | | | | | | |
|  CHOUX POMMÉS | | | | | | | | | | | | |
|  COURGETTES | | | | | | | | | | | | |
|  ENDIVES | | | | | | | | | | | | |
|  HARICOTS SECS | | | | | | | | | | | | |
|  OIGNONS | | | | | | | | | | | | |
|  PISSENLIT BLANC | | | | | | | | | | | | |
|  POIREAUX | | | | | | | | | | | | |
|  POMMES DE TERRE | | | | | | | | | | | | |
|  SALADE, PERSIL | | | | | | | | | | | | |
|  BETTERAVES ROUGES | | | | | | | | | | | | |



Côte d'Opale

Pour être mieux

Agence Opale&CO

11-13 rue Pierre Ledent
62170 Montreuil-sur-mer

Tél. 03 21 90 01 60 | www.opaleandco.co

 [@opaleandco](https://twitter.com/opaleandco)  [cotedopalepouretremieux](https://www.facebook.com/cotedopalepouretremieux)

Opale & CO

L'Agence d'Attractivité du Montreuillois



Hauts-de-France

