

Après le succès de la 1^{ère} édition, retrouvez au sein de ce nouveau carnet de producteurs, 39 agriculteurs fiers de vous proposer toute l'année au gré des saisons une variété de produits fermiers qui font la richesse et la grande diversité des « Saveurs du Cambrésis ».

Remerciements

Alain, Louis-Paul, Hubert, Patricia, Anne, Jacques, Pierre-Olivier, Sébastien, Sophie, Caroline, Laurent et Marjorie, exploitants agricoles sur le Cambrésis qui ont participé activement aux réflexions autour de cette nouvelle édition du guide « Saveurs du Cambrésis ».

Merci également à la CCI Grand Hainaut et l'Office du Tourisme de Cambrai pour leur collaboration.

Contact

Chambre d'agriculture de région
du Nord-Pas de Calais
56 Avenue Roger Salengro
BP80039
62051 SAINT LAURENT BLANGY CEDEX
www.agriculture-npdc.fr



Mentions légales

Ce guide à été réalisé par la Chambre d'agriculture de région du Nord-Pas de Calais avec le concours financier du Syndicat Mixte du Pays du Cambrésis, et de l'Europe au titre du dispositif Leader 2007 - 2013. Il référence les lieux de vente directe de produits agricoles sur le Cambrésis. Les contacts indiqués sont ceux des agriculteurs ayant souhaité y figurer.

Photographies : Arrêt sur Image - Chambre d'agriculture de région du Nord-Pas de Calais
Impression : Imprimerie Monsoloise

Graphisme : Yannick Prangère • www.mesimages.org

Carnet de producteurs SAVEURS du CAMBRÉSIS

2015





*Le
Cambrésis,
un territoire
plein de
saveurs*

**Légumes, fruits, produits laitiers,... Les agriculteurs
« Saveurs du Cambrésis » ont tous fait le choix du goût.**

Toute l'année, 39 agriculteurs proposent, au gré des saisons, une variété de produits fermiers, d'une grande qualité nutritive et d'une fraîcheur exceptionnelle. **Mettre les aliments « Saveurs du Cambrésis » au cœur de votre assiette, c'est se faire plaisir !** Rien de mieux que de cuisiner avec des produits locaux de saison pour redécouvrir les produits oubliés de notre patrimoine et créer un lien direct avec les producteurs.

En mangeant local, vous encouragez à la fois les agriculteurs à poursuivre leur savoir-faire et soutenez l'économie de votre territoire. L'achat direct entre producteur et consommateur est également garant de la qualité des produits et de l'environnement, en réduisant les transports et donc l'émission de CO2.

Complice de vos achats, ce guide recèle de bonnes adresses et d'idées pour réveiller vos papilles et rencontrer celles et ceux qui en sont les artisans.

39 agriculteurs s'engagent !

Notre terroir, notre territoire, et notre métier... sont notre fierté !

Nous nous sommes réunis avec cette volonté forte de valoriser nos productions locales issues de notre territoire Cambrésien et savoir-faire. Et de proposer aux citadins, aux ruraux, aux touristes d'ici et d'ailleurs une large gamme de produits de qualité, plein de saveurs. C'est ainsi qu'est née l'envie de nous fédérer autour d'une identité commune « **Saveurs du Cambrésis** ».

Nos engagements

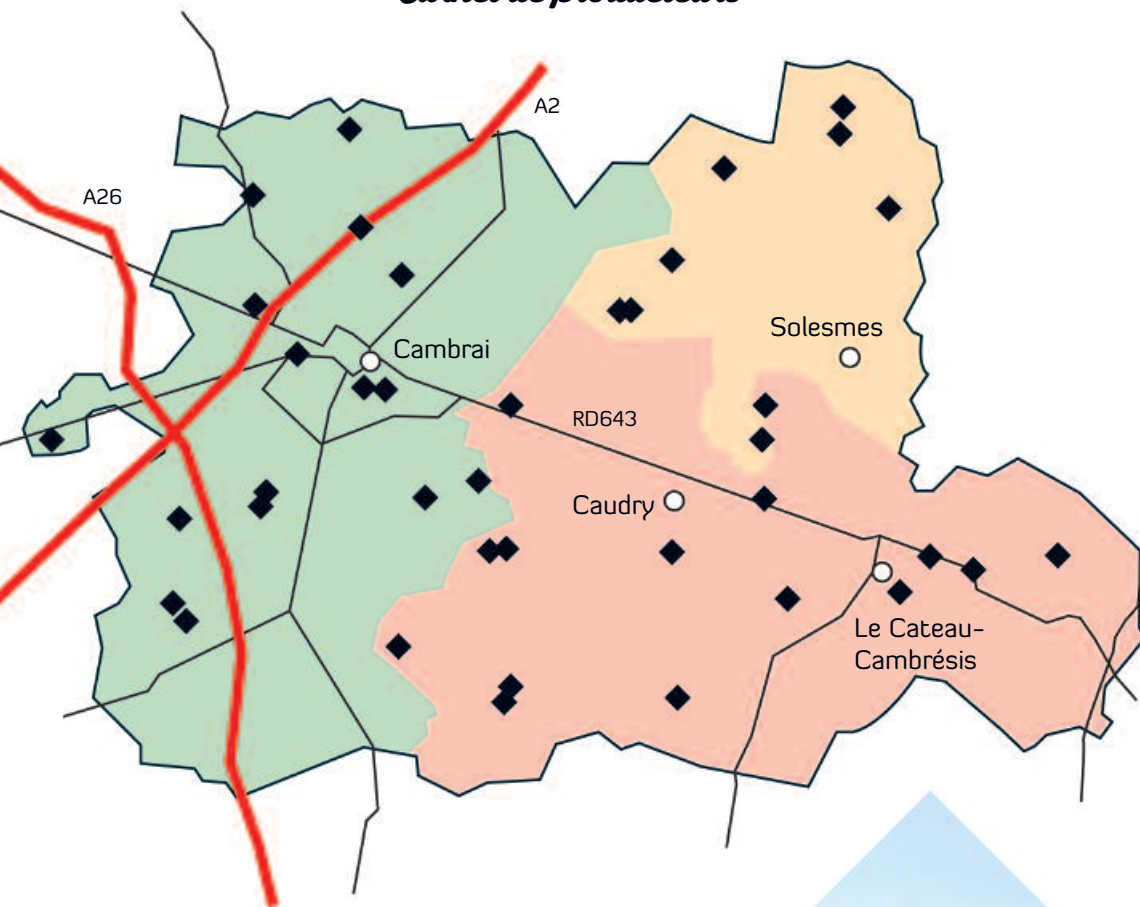
- > Nous sommes exploitants agricoles à titre principal ou vendons en priorité des produits issus des fermes du territoire du Cambrésis !
- > Nous garantissons l'origine fermière et l'authenticité des produits vendus au sein de nos exploitations. Lorsque nos produits sont transformés, les matières premières sont également issues de nos exploitations ou des exploitations à proximité.
- > Nous vous indiquons en toute transparence l'origine des produits que vous pourrez retrouver en achat-revente, transformés ou non dans nos exploitations.
- > Tous les produits que nous proposons sont des produits de qualité, respectant la saisonnalité et la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de traçabilité.
- > Nous vous offrons un accueil de qualité et sommes à votre disposition pour vous renseigner sur l'origine de nos produits.

À bientôt dans nos fermes...



SAVEURS DU CAMBRÉSIS

Carnet de producteurs



Légende de la carte

- ◆ Points de vente
- Villes principales
- Autoroutes
- Routes principales

Pour vous repérer

Grâce aux 4 pictogrammes ci-dessous, vous identifiez en un coup d'œil la production principale de chaque exploitation agricole.

La rubrique « produits » vous renseigne sur les autres productions proposées. Vous disposez ainsi, pour les 39 exploitants « saveurs en Cambrésis », de toutes les informations utiles pour organiser au mieux votre visite et vos achats. Et pourquoi ne pas en profiter pour découvrir les richesses de ce beau territoire ?

| | |
|--|-------------------|
| | Produits laitiers |
| | Fruits légumes |
| | Viande |
| | Divers |

Laissez-vous guider

Vous les avez déjà certainement aperçus au détour d'une ferme, mais que signifient-ils ?

Plusieurs exploitations sont engagées dans d'autres réseaux et démarches symbolisées par un logo, ci-dessous leur description :



Saveurs en Or est la marque collective qui valorise les produits alimentaires régionaux de qualité. Aujourd'hui, la marque compte 164 entreprises et 600 produits sélectionnés. Les produits Saveurs en Or sont le reflet de la richesse et du savoir-faire agro-alimentaire régional. La marque Saveurs en Or favorise la production en Nord-Pas de Calais et contribue activement au développement de l'économie régionale.



Les agriculteurs du réseau **Bienvenue à la Ferme** vous accueillent sur leurs exploitations et vous proposent de découvrir les produits issus de leur exploitation et transformés par eux-mêmes. Vous connaissez ainsi l'origine des produits que vous achetez et bénéficiez d'un contact direct avec les producteurs.



ARVD : L'estampille « PRODUIT A LA FERME » signifie aux consommateurs que :

- le produit est authentiquement fabriqué à la ferme,
- le producteur s'est engagé dans une démarche de qualité, impliquant une installation et un équipement de production respectant les normes sanitaires,
- le producteur fait effectuer régulièrement des analyses de contrôles qualité.



La mention **Agriculture Biologique (AB)** atteste que le produit répond à des normes de production très strictes, respectueuses de l'environnement et du bien-être des animaux : pas d'utilisation de produits chimiques de synthèse, d'OGM ou de farines animales...



Chapeau de paille est un groupement de près de 30 cueillettes réparties sur tout le territoire français. Cette manière originale de pouvoir consommer des fruits et des légumes garantit une vraie fraîcheur des produits, leurs origines locales avec un rapport qualité prix reconnu.



Le Savoir Vert est une association régionale rassemblant 134 agriculteurs et agricultrices formés qui accueillent des enfants dans un but pédagogique, afin de leur faire découvrir la ferme et l'environnement agricole.

(source : www.saveurs-npdc.com)

Autour de Cambrai et de la Vallée de l'Escaut

L'ouest du Pays du Cambrésis est un secteur original où se mêlent prairies, centre urbain et grandes plaines agricoles. Les cultures y sont variées. On y retrouve en effet de vastes champs à ciel ouvert (« openfields ») de céréales, de betteraves sucrières, de pommes de terre et d'endives.

Avec de tels paysages et des productions aussi diverses, la partie ouest du Cambrésis regorge de curiosités culinaires et de succulentes bêtises.

Zoom sur... la perle blanche

C'est en effet dans le Cambrésis que prend naissance l'important bassin endivier qui s'étend dans le Pas-de-Calais et la Somme. La grande région Nord-Pas de Calais-Picardie représente plus de 80 % de la production nationale et près de 50 % de la production mondiale d'endives.

Un peu d'histoire...

La perle blanche a été découverte un peu au hasard en Belgique dans la région de Bruxelles au milieu du XIX^{ème} siècle. Elle fut importée en France par des saisonniers dans les années 1920. Elle est depuis le produit phare de notre région et du Cambrésis !

Quand la déguster ?

L'endive se déguste pendant les saisons froides d'automne et d'hiver et se cuisine de mille façons : en gratin ou en salade comme le veut la tradition, et pour les plus originaux à l'apéritif garnie de quelques morceaux de tome de Cambrai, en soupe avec une fine tranche de lard, en quiche ou juste braisée dans une noisette de beurre.

FONTAINE-NOTRE-DAME

Pascal Buirette

119 route de Bapaume
59400 Fontaine-Notre-Dame

06 61 48 40 87
fp.buirette@orange.fr

Le mardi et le vendredi de 10 h à 14 h
et de 17 h à 19 h 30
Le samedi de 9 h à 13 h

Produits : Œufs

Retrouvez nos produits : À la ferme



CAMBRAI

Marjorie Gosselet

102 rue Saint-Druon
59400 Cambrai

06 10 63 46 72
m.gosselet@lafermedemarie.fr



Du mardi au samedi de 9 h à 12 h 30
et de 15 h à 19 h

Produits : Légumes et autres productions

Retrouvez nos produits : Point de vente à la ferme

Les + : Une ferme familiale au cœur de la ville de Cambrai

Ouverture prochaine d'un drive !

Retrouvez un large choix de produits fermiers et artisanaux sélectionnés chez des agriculteurs et artisans de notre région

www.lafermedemarie.fr



SAILLY-LEZ-CAMBRAI

Nathalie Mazy La Ferme des Trois Tilleuls

7 rue d'en haut
59554 Sailly-lez-Cambrai



06 71 06 73 54
lestroistilleuls@gmail.com

Le jeudi et le vendredi de 9 h à 12 h 30
et de 14 h à 19 h
Le samedi de 14 h à 17 h

Produits : Viande de porc et de bœuf, volailles,
charcuterie et plats préparés

Retrouvez nos produits : À la ferme

Les + : Profitez de vos achats pour visiter la
ferme familiale

Retrouvez-nous le samedi matin sur le marché
de Cambrai

www.3tilleuls.fr

CAMBRAI

Arnaud Leriche

21 rue de Marcoing
59159 Ribécourt la Tour

06 16 93 78 33
arnaudleriche@sfr.fr



D'avril à septembre :
Du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de
15 h à 18 h (fermé le samedi après-midi)

D'octobre à mars :
Le mardi, jeudi et samedi de 10 h à 12 h
Ouvert tous les jours en mai de 10 h à 12
h et de 15 h à 18 h

Produits : Fraises, asperges, légumes variés,
plantes à massifs, sirops, confitures

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : À proximité du Chemin de mémoire de la
Première Guerre Mondiale

MARCOING

Florence D'Halluin

18 rue de la Gare
59159 Marcoing

06 81 22 33 30
dhalluinflo@hotmail.fr

Tous les jours, toute l'année à toute heure !

Produits : Endives, pommes de terre. Distributeur
de légumes selon saison : carottes, échalotes,
choux fleurs, tomates, courgettes, salades...

Retrouvez nos produits : Distributeur à la ferme

Le + : À proximité du canal, idéal pour une balade
dominicale



VILLERS PLOUVICH

Isabelle et Bruno Duchemin

118 rue Grégoire Peugniez
59231 Villers Plouich

07 57 54 01 39
earl.duchemin@orange.fr

Du jeudi au samedi de 8 h 30 à 12 h 30
et de 14 h à 18 h 30
Fermé le samedi après-midi

D'octobre à mars :
Le mardi, jeudi et samedi de 10 h à 12 h
Ouvert tous les jours en mai de 10 h à 12 h
et de 15 h à 18 h

Produits : Viande de bœuf, veau, porc, agneau,
volailles, charcuterie faite maison

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : Profitez de vos achats pour visiter la ferme
familiale

CAMBRAI

Eric et Jérôme Gosselet
Gaec Gosselet

3 Allée Fénélon
59400 Cambrai

03 27 83 61 66

Le jeudi de 9 h à 12 h 30 et 14 h à 19 h 30
Le vendredi de 14 h à 19 h 30
Et le samedi de 16 h à 19 h 30

Produits : Légumes, pommes de terre, tomates, fines herbes

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : À proximité du chemin de promenade, le long de l'Escaut, idéal pour une balade dominicale

www.gaecgosselet.fr



HEM-LENGLET

Vincent Bodele

24 rue du Général De Gaulle
59247 Hem-Lenglet

Ouvert tous les jours de l'année.
N'hésitez pas à appeler avant de passer !



Produits : Asperges et pommes de terre

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : À proximité du canal, idéal pour une balade dominicale



CUVILLERS

Franck Gruson
Gaec Gruson

7 rue Léon Dordain
59268 Cuvillers

06 70 63 93 57
gaec.gruson@wanadoo.fr



Tous les jours, toute l'année à toute heure !

Produits : Pommes de terre, oignons et échalotes

Retrouvez nos produits :
Deux distributeurs automatiques sont proposés :
• À la ferme
• Et un second situé sur l'avenue de Dunkerque à Cambrai

VILLERS PLOUICH

François Thiery
Au p'tit moulin de la ferme

30 Hameau de Beaucamps
59231 Villers Plouich

03 27 82 81 17

Tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h



Produits : Farine sur meule de pierre, fraises et pommes de terre

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : Découvrez les saveurs d'une farine de blé produite sur l'exploitation



RAMILLIES

Nicolas Basselet

2, rue de l'église
59161 Ramillies

06 15 91 14 91
ra.nicoangel@hotmail.fr



Certains samedis de 10 h à 12 h
Et de 14 h 30 à 18 h pour les volailles selon
les commandes.

Certains jours en semaine pour les colis de
viande bovine.
Pour plus de sûreté, appeler avant de passer !

Produits : Volailles (poulets, pintades, chapons...),
lapins. Colis de viande bovine (race charolaise)

Le + : À proximité de la ferme, le canal de l'Escaut,
idéal pour une balade dominicale



DOIGNIES

Sylvie et Laurent Bauduin
L'écusson de la Saveur

5 Grand Place
59400 Doignies

03 27 74 11 39 ou 06 71 26 69 22
bauduin.l.s@wanadoo.fr

Magasin ouvert tous les matins
du lundi au dimanche. Et toute
la journée le vendredi et le samedi

Produits : Beurre, yaourts, fromages frais, tartes
au libouli, tartes au sucre, glaces et confitures.
Viande de veau, porc et charcuterie

Retrouvez nos produits : À la ferme

Les + : Retrouvez-nous le samedi matin sur le
marché de Cambrai, de Combles et d'Ecourt
Saint-Quentin

Découvrez la ferme à travers un jeu de piste

Nouveau : De juillet à fin août, visitez le laby-
rinthe de maïs

SERANVILLERS-FORENVILLE

Anne et Grégoire Sauvage
L'écusson de la Saveur

72 Grand rue
59400 Seranvillers Forenvillers

03 27 78 66 25
sauvage.anne@orange.fr

N'hésitez pas à appeler avant de passer !

Produits : Produits laitiers, lait de vache et tome
de Cambrai

Retrouvez nos produits : Sur les marchés et à
la ferme



Les + : Retrouvez-nous le samedi matin sur le
marché de Cambrai

À proximité de la ferme, découvrez l'abbaye
Cistercienne de Vaucelles et le Château d'Esnes



EPINOY

Hubert et Philippe Deusy
Les Vergers d'Épinoy

1 route nationale
62860 Épinoy

06 10 15 68 23

De fin août à début novembre : tous les
jours de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 19 h

De fin août jusqu'à la mi mai : du lundi au
samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h

Retrouvez nos produits : À la cueillette ou au
magasin

Produits : Pommes, poires, jus de fruits mais
aussi légumes de saison, oignons et produits
régionaux

Le + : Découvrez l'histoire de deux frères pas-
sionnés depuis 20 ans par la culture de la pomme

www.verger-epinoy.fr

Tartine de pain d'épices au mascarpone, saumon fumé

Ingrédients pour 8 personnes

Les ingrédients

- 2 pains d'épices frais non tranchés
- 300 g de mascarpone
- 100 g d'échalotes hachées
- 150 cl de crème fouettée bien ferme
- Sel, poivre
- 1/2 botte de ciboulette
- 8 tranches de saumon fumé
- 1 concombre épluché
- Huile de sésame grillé



Mélanger le mascarpone avec les échalotes, le sel, le poivre puis la crème et la ciboulette et laisser au frais.

Couper le pain d'épices dans le sens de la longueur en retirant la croûte en quatre tranches identiques.

Râper le concombre dans le sens de la longueur sans y mettre les pépins. Mélanger avec l'huile de sésame, du sel et du poivre.

Tailler le saumon fumé en lanières.

À la poche avec une douille cannelée, répartir la crème de mascarpone sur les tranches de pain d'épices puis disposer les lanières de saumon fumé. Poser sur l'assiette.

Avec une fourchette, faire un petit nid avec la julienne de concombre à côté de la tartine. Pour la décoration, on peut utiliser un caramel de vinaigre balsamique (que l'on trouve dans tous les commerces) et disposer des feuilles d'herbes fraîches, comme du cerfeuil.

Le restaurant

"Le 109" vous accueille près du centre ville de Cambrai. Ici la sélection rigoureuse des beaux produits de saison, largement mis à l'honneur, fait la fierté complice du Chef et des producteurs locaux.

Idéal pour les déjeuners d'affaires, le restaurant propose une carte "Pour les Gourmets Pressés", qui permet une restauration rapide de qualité. Vous pourrez également choisir de déjeuner ou dîner dans l'un des salons privés.

Château de la Motte Fénelon
Square du Château à Cambrai
Tél : 03 27 83 61 38 Fax : 03 27 83 71 61
www.cambrai-chateau-motte-fenelon.com
contact@cambrai-chateau-motte-fenelon.com

Autour de Solesmes et de la Vallée de la Selle

D'ouest en Est, le paysage change... On quitte progressivement le Cambrésis pour s'engouffrer dans l'Avesnois et dans la Forêt Domaniale de Mormal. Les spécificités naturelles et paysagères du Solesmois (zones humides, prairies, ...) font que ce secteur est considéré comme une partie du Hainaut. Les exploitations sont en effet de taille moyenne et sont davantage diversifiées. On parle alors d'un secteur de polyculture élevage.

Les activités de vente directe y sont moins développées qu'autour de Cambrai ou encore que sur les Caudrésis-Catésis. Et pourtant, on peut y trouver une variété importante de richesses gastronomiques qui restent parfois encore à découvrir : apéritif à la framboise, hydromel, légumes variés et pommes de terre, chapons, fromages de chèvre, pommes, miel... De quoi faire un véritable festin pour les plus gourmets d'entre nous...

Zoom sur...

le waré ou la tourte aux poireaux Solesmoise

Il est aujourd'hui difficile de trouver les origines de cette fameuse tourte. Et pourtant, tous les Solesmois ont goûté dans leur jeunesse à ce plat familial.

Le waré est une recette simple à base de pâte feuilletée, béchamel et poireaux. Elle a été remise au goût du jour par le restaurateur Philippe Plouchart et Grand Maître de la Confrérie du Waré.

Date à retenir

Chaque année, aux alentours de la fin février et le début du mois de mars, l'association Les Gourmets du Pays Solesmois et la Confrérie du Waré organisent le Salon des Saveurs à Solesmes. Ce week-end particulièrement festif permet non seulement de faire connaître le waré mais aussi de mettre à l'honneur les producteurs locaux, la qualité de leurs produits et leur savoir-faire unique !

SAULZOIR

Jacques Deroo Les Chapons de Saulzoir et Viande à la ferme

14 rue Jean-Jacques Rousseau
59227 Saulzoir

03 27 74 00 18
leschaponsaulzoir@netcourrier.com

N'hésitez pas à appeler avant de passer !

Produits : Viande de bœuf et de porc, volailles (chapons, ...).
Conserves (foie gras) et boissons (rhubarbe, framboise et noix)

Retrouvez nos produits : À la ferme

www.chapons-saulzoir.com



VENDEGIES SUR ÉCAILLON

Jean Philippe Bourgois La Chèvrerie de l'Écaillon

341 route Roniau
59213 Vendegies sur Ecaillon

03 27 27 76 37
jpf.bourgois@wanadoo.fr



Le vendredi de 14 h à 19 h et le samedi de 9 h à 12 h
En dehors de ces horaires, n'hésitez pas à nous contacter

Retrouvez nos produits : À la ferme

Produits : Lait de chèvre et dérivés

www.chevrerielecaillon.fr

ESCARMAIN

Anthony Delaey Earl les Trois Cultures



80 rue Delsaut
59213 Escarmain

06 08 64 04 16
anthony.delaey@wanadoo.fr

Tous les jours de 16 h à 20 h

Produits : Fruits et légumes de saison

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : Retrouvez nos produits dans les magasins du Cambrésis

VIESLY

Frédéric Colpaert

21 rue André Havret
59271 Viesly

03 27 85 26 71

Du lundi au samedi de 8 h 30 à 19 h
N'hésitez pas à appeler avant de passer !

Retrouvez nos produits : À la ferme

Produits : Pommes de terre

Le + : Un des plus imposants pigeonniers de la région surplombant les bâtiments de cette ferme typique du Cambrésis





SAINT-AUBERT

Christian Barbet

35 rue Jean-Jacques Rousseau
59188 Saint-Aubert

06 79 13 13 14
christian.barbet147@orange.fr

Ouvert de mai à fin octobre du lundi au samedi
de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h 30

Ouvert le dimanche matin

Produits : Fruits et légumes

Retrouvez nos produits : Vente à la cueillette
qui se situe route de Montrécourt à St-Aubert

BERMERAIN

Louis-Paul Lhotellerie Gaec Lhotellerie



176 rue du Tondoir
59213 Bermerain

06 20 94 92 61
gaec.lhotellerie@orange.fr

Le samedi de 9 h à 12 h 30

Retrouvez nos produits : À la ferme

Produits : Pommes de terre

Les + : Retrouvez nos distributeurs automa-
tiques à Maresches et prochainement à Bermerain
devant la ferme

Ferme du Château de Bermerain avec un
pigeonnier historique, l'un des plus remarquables
du Solesmois

Découvrez l'aventure exceptionnelle d'un père
et de ses deux garçons passionnés d'agriculture



AVESNES-LES-AUBERT

Etienne Tavernier Ferme du Pont à Vaques

9002 route de Solesmes
59129 Avesnes les Aubert

03 27 83 91 79

Vous souhaitez venir à la ferme ?
Pour plus de sûreté, téléphonez avant de
passer !



Produits : Œufs et légumes

Retrouvez nos produits : À la ferme et sur le
marché de Cambrai

Le + : Retrouvez-nous le samedi matin sur le
marché de Cambrai



AVESNES-LES-AUBERT

Alain Leroy La Miellerie du Badinage

16 bis route de Solesmes
59129 Avesnes les Aubert

03 27 37 05 09

Ouvert 7 jours sur 7 de 8 h à 22 h
N'hésitez pas à appeler avant de passer !

Retrouvez nos produits : À la ferme

Produits : Miel et dérivés

Le + : À proximité de la ferme, une ancienne voie
fermée, idéal pour une balade en famille

Le Waré

Recette

Les appétits et goûts de chacun étant différents, la recette peut varier d'une famille à l'autre, nous n'imposons donc pas de quantités aux ingrédients qui restent simples et à la portée de n'importe quelle cuisinière.

Pour un beau waré, **prendre** deux ronds de pâte feuilletée, faire suer dans une marmite des poireaux émincés en fines rondelles avec du beurre.

Préparer une béchamel pas trop ferme et la mélanger aux poireaux cuits. Dans une tourtière beurrée et farinée, **disposer** le premier rond de pâte feuilletée en faisant bien dépasser la pâte.

Garnir avec la farce poireaux-béchamel, puis couvrir avec le deuxième rond de pâte.

Soudez les bords et badigeonnez le dessus de la tourte avec un jaune d'œuf. Faire une petite cheminée au centre et cuire 20 mn à une température de 180° dans un four préalablement préchauffé.



La Confrérie

Suite à la remise au goût du jour de la fameuse tourte aux poireaux solesmoise, quelques passionnés ont décidé de créer en 2013 la Confrérie du Waré Solesmois. Cette confrérie a pour but de promouvoir le waré lors de son chapitre qui a lieu tous les 2 ans mais aussi lors du salon de la gastronomie de Solesmes le premier week-end de mars. Les membres de la confrérie se déplacent également chez d'autres confréries pour faire connaître et apprécier cette spécialité.

Le Restaurant

Le restaurant « La Taverne » est situé au 31, rue de Selle à Solesmes (59730). Ouvert tous les jours, tous les midis ainsi que le vendredi soir et le samedi soir. 3 menus sont proposés. Tous les plats sont faits maison avec des légumes frais. Les viandes et volailles sont d'origine française.

Restaurant « La Taverne »
31, rue de Selle
59730 Solesmes

Autour de Caudry et du Cateau- Cambrésis

Le long de la RD 643 reliant Cambrai au Cateau, trois types de paysages défilent sous nos yeux :

- L'est de Caudry, secteur périurbain où l'open-field est encore très présent
- Entre Caudry et le Cateau : alignements de haies, saules têtard, parcelles de taille moyenne... sont les spécificités paysagères de ce secteur de transition où l'agriculture est orientée vers la polyculture - élevage
- Le Cateau Cambrésis est la porte d'entrée de la Thiérache. Les parcelles agricoles y sont plus étroites et parfois encore clôturées par des haies. De nombreux arbres ponctuent ce paysage extrêmement rural. Les communes font partie du périmètre du Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

Cet ensemble de paysages agricoles nous indique la grande diversité des productions et l'importance du rôle de l'agriculture dans la vie économique et sociale du Caudrésis-Catésis. C'est pourquoi l'agriculture y est célébrée chaque année lors de divers salons et foires comme lors du salon de la gastronomie de Bertry ou encore à l'occasion de la traditionnelle fête de la St-Mathieu.

Zoom sur...

la fête de la St Mathieu

Les origines de la foire du Cateau-Cambrésis remontent à la création de la ville du Cateau, autour de l'an mille. Le marché, qui débutait le jour de la Saint-Mathieu, est rapidement devenu célèbre dans les riches régions agricoles du Cambrésis, du Hainaut et de la Thiérache.

La traditionnelle foire de la Saint-Mathieu est depuis son origine composée du marché aux bestiaux. Initialement, celui-ci se déroulait dans le centre de la ville. Il a depuis déménagé dans les communes périphériques.

Cependant, on trouve encore au cœur du Cateau des traces du marché comme le nom de certaines rues, des anneaux d'attache ancrés dans les pavés...

La foire se compose d'un marché aux animaux et d'un marché « d'antan » où la gastronomie française ainsi que les producteurs locaux, leurs fruits, leurs légumes, leurs fleurs sont à l'honneur... Cet événement est l'occasion de voir de près quelques animaux d'élevage et de magnifiques engins agricoles.

La foire de la Saint-Mathieu a lieu le samedi 22 septembre ou le samedi qui suit le 22 septembre.

REUMONT

Pierre Lenfant et Aleth Leprêtre
La ferme du Bois Vaillant

10 / 11 rue du Culot
59980 Reumont

03 27 75 20 15
lafermeduboisvaillant@neuf.fr



Vente uniquement sur commande

Produits : Veau et viande rouge de race limousine

Retrouvez nos produits : À la ferme

Les + : Visite de la ferme, sur demande
Adhérent à l'association des éleveurs limousin du Nord

www.lafermeduboisvaillant.com



ESNES

Sébastien et Aurélie Derieux
Au Chalet d'Esnes

17 rue de Cambrai - 59127 Esnes

03 27 79 31 46
chaletdesnes@hotmail.fr

Du lundi au jeudi de 14 h 30 à 19 h 30
Le vendredi et le samedi de 10 h à 12 h 30
et de 14 h 30 à 19 h 30



Retrouvez nos produits : Au chalet

Produits : Asperges, fraises, tomates, salades, mais aussi aubergines, poivrons, concombres et courges

Les + : La production d'asperges, une tradition familiale depuis trois générations

Une large gamme de produits fermiers, un vrai petit primeur au village, paniers garnis, corbeilles de fruits et produits du terroir.
Venez découvrir ce beau petit magasin

ESNES

Donatien Leriche
Les Vergers de Vaucelles

2 grand place - 59127 Esnes



03 27 79 64 60
lesvergersdevaucelles@orange.fr

Magasin à la ferme :
2 grand place à Esnes
Ouvvert de novembre à mai du mardi au vendredi de 14 h 30 à 18 h

Produits : Pommes, poires, jus de pomme, cidre mais aussi pommes de terre, endives de pleine terre, oignons, carottes, volailles fermières et œufs. Paniers garnis et produits du terroir

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : Large gamme de produits et paniers garnis

Nouveau : distributeur automatique de fruits et de légumes de saison et volailles fermières (ouvert 7 j. / 7 de 6h à 22 h)

www.lesvergersdevaucelles.fr

BAZUEL

Frédéric Dehaussy

4 rue du pommereuil
59360 Bazuel



03 27 84 14 38
f.dehaussy@orange.fr

Du lundi au vendredi de 8 h à 12 h
et 13 h 30 à 18 h
Le samedi de 8 h à 12 h

Retrouvez nos produits : À la ferme



Produits : Pommes de terre et frites fraîches sous vide

Le + : Goûtez les frites locales du Cambrésis



MONTIGNY-EN-CAMBRÉSIS

Patricia Godin
La Cueillette et le Drive du Tronquoy

59225 Montigny en Cambrésis
www.cueillettedutronquoy.fr



06 83 11 50 83

Tous les jours de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 19 h. Fermé le lundi matin
Samedi et dimanche de 9 h 30 à 19 h

Produits : La Cueillette du Tronquoy, c'est un immense potager et verger. Plus de 60 fruits, légumes et fleurs à cueillir. Fraises, framboises, tomates, carottes, pommes...n'attendent que vous pour une balade dans un site magnifique qui joint l'utile à l'agréable !

Retrouvez nos produits : Directement au champ

Les + : A partir du printemps 2015, vous pourrez commander en ligne nos produits (fruits, légumes, fleurs, soupes, confitures, jus de pommes...), tous les renseignements sur

www.drive-fermedutronquoy.fr

CRÈVECŒUR SUR L'ESCAUT

Antoine Deltour

Bonne Enfance
59258 Crèvecœur sur l'Escaut

06 45 75 22 15
fromagerie@bonne-enfance.fr

Du mercredi au vendredi de 15 h à 19 h
Et le dimanche matin de 10 h à 12 h



Retrouvez nos produits : Le samedi matin sur le marché de Cambrai

Produits : Producteur de fromages de chèvre frais naturels et aromatisés (chèvres Poitevines), fromages affinés, tomes, yaourts naturels ou aux fruits

Les + : Découvrez une ferme d'abbaye historique datant du XIV^{ème} siècle !

À proximité de Vaucelles et du Musée Matisse

ESTOURMEL

David Cottret

7 route nationale
59400 Estourmel



06 68 40 02 62
david.cottret@wanadoo.fr

Le lundi, mercredi et samedi de 9 h à 18 h

Produits : Œufs, viande de porc, volailles (poulets, chapons, pintades). certifiés en agriculture biologique
Viande charolaise



Retrouvez nos produits : À la ferme

Les + : Découvrez les nouveaux paniers garnis

À partir de mai 2015, vente de paniers de légumes bio à la ferme.



MALINCOURT

Isabelle et Roger Douchet

65 rue des Vignes
59127 Malincourt

03 27 37 71 06

Le vendredi de 10 h à 19 h
Et le samedi de 10 h à 13 h

Retrouvez nos produits : À la ferme

Produits : Fromage blanc, yaourts, lait

Le + : Demandez aux producteurs qui sont "les habitants du fromage blanc"



LE CATEAU-CAMBRÉSIS

*Dominique Hublart
et Marie Gaston*
Ferme du Chemin Vert

RN43 - Route de Bazuel
59360 Le Cateau Cambrésis



03 27 84 08 27

Du mardi au vendredi de 14 h à 18 h
Et le samedi de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h

Produits : Volailles, produits laitiers, fraises, confitures, sirops et sorbets.
Fruits et légumes (framboises, asperges, pommes de terre, ...), plats cuisinés et boissons (cidre, jus de pomme, bière) issus d'autres exploitations régionales

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : À proximité de la ferme, visitez le musée Matisse



BÉTHENCOURT

Sophie et Vincent Douchet
Earl d'Aulicourt

route de Quiévy
59540 Bethencourt

03 27 76 04 38
sophie@aulicourt-plants.fr

Du mardi au vendredi de 14 à 18 h
Et le samedi de 8 h à 12 h



Retrouvez nos produits : À la ferme

Produits : Marché du jardin : bulbes, plants, fleurs, engrais et terreau, pommes de terre

Le + : Visitez l'exploitation à l'occasion des portes ouvertes de mars

BANTOUZELLE

Donatien Leriche
Les Vergers de Vaucelles

Les Vergers de Vaucelles
RN 44 - 59266 Bantouzelle

03 27 79 64 60
lesvergersdevaucelles@orange.fr

Cueillette libre service ouvert de fin août à fin octobre :

Du mardi au samedi de 14 h à 18 h
Le dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h



Produits : Pommes et poires, cidre et jus de pomme

Retrouvez nos produits : Directement au verger

Le + : À proximité de la ferme, visitez le Château d'Esnes et l'Abbaye de Vaucelles

www.lesvergersdevaucelles.fr

MARETZ

Francine Lévêque
Scl des Quarantes

17 rue Pasteur
59238 Marez

03 27 75 44 28
francineleveque@hotmail.fr

Le lundi de 10 h à 13 h
Le mardi de 13 h à 16 h 30
Le jeudi de 10 h à 16 h 30
Le samedi de 10 h à 13 h

Retrouvez nos produits : Sur le marché et au point de vente à la ferme

Produits : Œufs de plein air, beurre fermier, crème fraîche, lait, fromage blanc nature ou assaisonné, maroille fermier, tarte au maroilles et confitures maison

Le + : À proximité de la ferme, visitez le musée Matisse





CLARY

Benoît Caille
La Fraîse de Caullery

Ferme des iris
59225 Clary

06 89 32 58 03
pierreolivier.caille@hotmail.fr

Du lundi au vendredi de 17 h à 19 h
Le week-end de 9 h à 12 h

Ouvert le dimanche matin

Produits : Fraises de Caullery, pommes de terre, oignons, échalotes et carottes

Retrouvez nos produits : Directement au champ (Route de Walincourt à Caullery)

Le + : Une fraise au goût unique

ORS

Gérard et Laurence Delva
Earl delva

4 rue d'en haut
59360 Ors



03 27 77 63 01
gerard.delva@wanadoo.fr



À la ferme : du lundi au samedi de 14 h à 17 h 30

Marché du Cateau, le vendredi matin et marché de Cambrai, le samedi matin

Retrouvez nos produits : À la ferme

Produits : Produits laitiers, jus de pomme, pommes / poires, cidre, mûres (pommiers vergers hautes tiges de l'Avesnois - variétés anciennes)

Le + : Pommiers hautes tiges (Charte par le Parc Naturel Régional de l'Avesnois).

À proximité du chemin du poète Owen, tué sur les berges du Canal d'Ors

INCHY

Pierre-Marie Quenesson
Earl La Ferme des 4 Saisons

68 route nationale
59540 Inchy

03 27 85 07 62
Pierre-marie.quenesson@wanadoo.fr

Du mardi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h

Produits : Viande de bœuf, veau, porc et agneau, volailles. Charcuterie et plats préparés

Retrouvez nos produits : À la ferme

Le + : Un savoir-faire depuis 1987



ESNES

Gérard Bardoux

26 rue d'Haucourt
59127 Esnes

07 81 58 57 94
alice.bardoux@wanadoo.fr

Tous les jours de 7 h 30 à 12 h 30 et de 13 h à 19 h

N'hésitez pas à appeler avant de passer !

Retrouvez nos produits : À la ferme

Produits : Pommes de terre mais aussi oignons, échalotes, œufs, carottes, pommes, endives de terre, et miel de production cambrésienne

Le + : Découvrez une exploitation familiale datant du XVIII^{ème} siècle au cœur du village des "Bodets"



Caroline et Yves Carpentier
La Ferme du Quennelet

Route de Guise
59360 Le Cateau Cambrésis

06 21 55 54 08

Du lundi au vendredi de 14 h à 18 h
Le week-end de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h

Produits : Pommes

Retrouvez nos produits : À la cueillette

Le + : Cueillez vous-même vos fruits dans un verger de près de 2 000 pommiers à proximité du Cateau-Cambrésis



Inscrit dans la démarche « Assiette Durable » portée par le Conseil Général du Nord, le Collège Jean Rostand du Cateau-Cambrésis travaille déjà depuis de nombreuses années avec les producteurs du Cambrésis pour fournir toute l'année aux collégiens des plats à base de produits issus des fermes aux alentours.

En mars 2014, le chef de cuisine a souhaité participer à la 13^{ème} édition de l'opération « Invitez les Saveurs du Nord-Pas de Calais à votre table. », initiative portée par la Chambre d'agriculture de région du Nord-Pas de Calais pour valoriser les filières agricoles et agroalimentaires de proximité. À cette occasion, nos fins gourmets ont pu déguster une bonne carbonnade flamande à la bière du Cateau-Cambrésis.

Les ingrédients

- boeuf maigre (6 tranches paleron)
- bière blonde de la Brasserie Historique du Cateau-Cambrésis (1/2 litre)
- vergeoise (1 cuillère à soupe)
- oignons (250 g)
- beurre (50 g)
- moutarde (1 cuillère à soupe)
- pain rassis (150 g)
- vinaigre (1 cuillère à soupe)
- thym
- laurier
- sel
- poivre

Préparation

- Faire prendre couleur rapidement en cocotte dans le beurre, sur chaque face, tranche par tranche
- Saler et poivrer
- Retirer-les au fur et à mesure
- Faire revenir les oignons émincés dans la cocotte à la place de la viande



- Lorsqu'ils sont bien blonds, ajouter la vergeoise
- laisser caraméliser quelques secondes
- Verser le vinaigre et remuer rapidement hors du feu
- Dans la même cocotte, placer par couches alternées: oignons, viande, oignons
- ajouter le bouquet garni, la moutarde
- saler, poivrer
- Emietter le pain pour en saupoudrer la dernière couche, mouiller de bière à hauteur
- Couvrir et mettre au four doux pendant 3 heures

Préparation : 10 mn
Cuisson : 3 heures 30

En panne d'inspiration !

Retrouvez l'intégralité des produits régionaux ainsi que des idées recettes sur le site www.saveurs-npdc.fr

calendrier des marchés du Cambrésis

Avesnes les Aubert

Place de la république

Le jeudi matin de 9 h à 12 h
Le dimanche matin de 9 h à 12 h

Cambrai

Place du Marché

Le mercredi matin de 8 h à 13 h
Le samedi matin de 8 h à 13 h

Caudry

Place Ernest Plet

Le mardi matin de 7 h à 12 h
Place du Général de Gaulle
Le vendredi matin de 7 h à 12 h

lwuy

Place du village

Le mardi matin de 7 h à 13 h

Solesmes

Place Jean Jaurès

Le jeudi matin de 9 h à 12 h

Le Cateau-Cambrésis

Marché couvert, rue Charles Seydoux

Le vendredi matin de 7 h à 13 h
et le dimanche matin de 9 h à 13 h