

Les marchés à la ferme en Scarpe-Escaut

Les marchés à la ferme en Scarpe-Escaut

Des marchés à la ferme tous les mois

Depuis novembre 2003, l'Association des Producteurs de Scarpe-Escaut organise, chaque dernier dimanche du mois, un marché des produits et des savoir-faire dans la ferme d'un de ses membres. De 9 heures à 13 heures, les producteurs, tous originaires d'une commune du [Parc naturel régional de Scarpe-Escaut](#), proposent des produits de qualité dans une ambiance conviviale qui rassemble des centaines de personnes à chaque édition. Un panier garni est à gagner à chaque édition.

Les producteurs de l'association :

- Sabine et Philippe DELFOSSE (Légumes de saison) - 40t, rue du Commandant O'Reilly à Crespin - 03.27.45.41.21
- Clotilde et Frédéric CARRE (Produits laitiers, tartes et pigeonneaux) - 06.36.94.40.28 (777 route de St Amand, Chemin du Mouchard - Frais Marais 59500 Douai)
- Elisabeth WARTEL (Gaufres fourrées) - Ferme de Germignies à Lallaing - 06.88.49.57.96
- André DEFRANCE (Endives de pleine terre, fraises de pleine terre, pommes de terre) - 214 rue du Talbot à Landas - 03.20.79.13.72
- Jean-Marie BEFVE (Miel et produits de la ruche) - 20 rue du Pont Censier à Rosult - 03.27.27.98.62
- Séverine SLEMBROUCK (Plantes vivaces et fleurs "Les pépinières de Landas") - 345 rue du Loir à Landas - 06.88.45.07.10 - <http://www.pepinieres-landas.fr/>
- Nelly DELATTRE (Farine biologique) - 427 route de Crespin à Thivencelle - 03.27.26.25.77
- Thierry ROGER (Viande bovine, porc, plats préparés) - 7 rue Roger Salengro à Quarouble - 09.61.48.42.73
- David DELBERGUE (Foie gras, canards, volailles, conserves artisanales) - Rue de la Multerie à Landas - 03.20.71.03.59 - 06.50.24.03.59
- Pierre et Amandine LECERF (Pommes, poires..., produits dérivés biologiques) - 15 rue du Quesnoy à Beaudignies - 03.27.49.12.87
- La caille du Nord, Christian HERBAUT - 123 rue Sadi Carnot à Vieux Condé - 06.80.20.87.06 - lacailledunord@free.fr
- David et Denise JONCKIERE (Fromages affinés au lait cru) - 775b rue Marcel Leroy à Esquerchin - 03.27.96.41.98
- Dominique LOY (Fromages de chèvre) - 2 chemin Sainte Barbe à Cartignies - 03.27.60.26.05
- Brasserie du Stéph, Stéphane VANSTEENE (Bières naturelles) - 525 rue du Faubourg à Rosult - 06.76.43.69.48 - www.brasserie dusteph.fr
- Le pain de nos ancêtres, Frédéric BERNARD (Pain, tartes...) - 227 rue du Docteur Géry Deffontaines à Landas - 03.20.61.56.01
- Les escargots de l'Escaut - Nadine HERFAUT - 123 rue Sadi Carnot à Vieux Condé - 06.80.20.87.06

Produire et consommer localement et de saison, c'est moins d'emballages inutiles, c'est moins d'énergie pour le transport et la production (pas de serre chauffée).

Cela favorise le maintien de l'activité agricole locale et la juste rémunération des producteurs en limitant les intermédiaires.

En privilégiant les circuits courts entre les producteurs et les consommateurs, nous réduisons nos déchets, nous limitons le transport des produits, nous favorisons la biodiversité, nous soutenons l'économie locale et nous veillons à notre santé !

Venez donc [découvrir nos marchés de producteurs](#)
consommer local et de saison ! Et n'oubliez pas vos cabas, sacs isothermes et cartes de fidélité ! Lors de chaque marché, tirage au sort d'un panier garni de produits du terroir.

marchés, ferme, producteurs, association, produits, savoir-faire, consommateurs