



LOCAL PRODUCTS  
LOKALE PRODUKTE  
REGIONALE PRODUCTEN

AUDEMBERT  
FERME DE LA PAONNIÈRE



> Justine Bertoux  
306 route de Warcove - 62250 Audembert  
0033 (0) 652 74 96 33  
app.cagette.net/fermedelapaonniere  
Ferme de la Paonnière  
justine.bertoux@gmail.com

Ferme maraîchère bio et diversifiée.  
Venez y retrouver plus d'une soixantaine de variétés  
cultivées sur l'année. Marché de producteurs locaux  
à la ferme.



Organic products / Bioprodukte / Bio-producten

> Vente directe

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening :  
01/06 > 01/10 : jeudi 17h-19h et sam 10h-12h.  
01/10 > 01/06 : jeu 17h-19h.  
Fermeture annuelle : 20/12/22 > 10/01/23



C4

AUDEMBERT  
LA SALAMANDRE LE FOURNIL BIO



> Guillaume De Bretagne  
306 route de Warcove - 62250 Audembert  
lasalamandrebio.com  
commande.lasalamandrebio@gmail.com

C4



Pain bio 100% levain cuit au feu de bois.

Organic sourdough bread baked in a wood-fired oven  
Bio-Sauerteigbrot aus dem Holzofen  
Op hout gebakken biologisch zuurdesembrood.

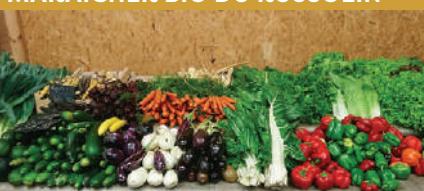
> Vente directe

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening : 01/01 > 31/12  
Jeudi 17h-19h.

> Vente sur les marchés de Wissant  
et sur le marché de Boulogne-sur-Mer le samedi matin



BEUVREQUEN  
MARAÎCHER BIO DU RUSSOLIN



> Guillaume Douchet  
1121 rue Principale - 62250 Beuvrequen  
0033 (0) 321 33 60 23 - 0033 (0) 664 66 26 39  
Le Maraîcher Bio Du Russolin  
douchet.guillaume62@orange.fr

C6

LANDRETHUN-LE-NORD  
GROUPE CHÈNELET



> 34 rue de Moyecques  
62250 Landrethun-le-Nord  
0033 (0) 761 50 50 72 - 0033 (0) 973 89 00 06  
chenelet.org - Chenelet  
pstier@chenelet.org

Notre association solidaire et artisanale propose des  
jus de pomme, soupes et confitures issus  
de l'agriculture biologique, et depuis plusieurs années,  
du chocolat (tablettes, bouchées).

F5



Chocolate, apple juice, soups / Schokolade, Marmeladen /  
Appelsap, soepen

> Vente directe

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening :  
Lun > ven 10h-12h / 13h30-16h30

Tarifs sur demande.



LEUBRINGHEN  
LES GLACES AU BON LAIT DE NOS VACHES

D4



> Jean-Louis et Marie-Claire Mionet, Aurélie Marquis  
60 hameau de Bainghen - CD249 - 62250 Leubringhen  
0033 (0) 608 74 21 83 - 0033 (0) 685 56 83 73  
fermemionet.com  
fermedebainghen @wanadoo.fr

**Glaces au bon lait de nos vaches à la Ferme Mionet/ Marquis**

**Découverte pédagogique de la ferme laitière et de ses productions végétales avec dégustation sur réservation.**

● Ice cream production / Eiscremeherstellung / Vervaardiging

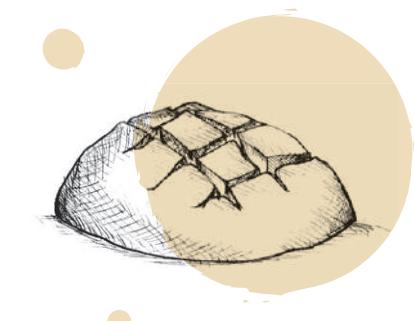
> Vente directe

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening : 01/01 > 31/12  
01/07 > 31/08 : lun > ven 14h-19h.  
01/04 > 30/06 : lun > ven 17h-19h, sam 10h-12h.  
01/09 > 31/03 : ven 17h-19h, sam 10h-12h.

> Visite : Jeu 16h30 en juillet et août - Adulte 6,50€

Le reste de l'année sur réservation pour les scolaires.

Visite pédagogique de la ferme et des productions végétales avec dégustation. Durée : 2h - Groupe enfants 180€



MARQUISE  
BRASSERIE DU BOULONNAIS

D5



> David Naus  
410 rue des Tumulus - Parc d'activités des 2 caps  
62250 Marquise  
0033 (0) 651 43 48 49  
brasserieduboulonnais.fr - **Brasserie du Boulonnais**  
brasserieduboulonnais @gmail.com

**Gamme de 7 bières artisanales dont 2 bio certifiées.**  
Que vous soyez amoureux de blonde, de triple, de rouge, la Brasserie du Boulonnais ne cesse de se développer pour vous offrir à chaque saison une saveur unique.

● Brewery / Bierbrauerei / Brauwerijen

> Vente directe

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening :  
Lun, mar, jeu : 9h-12h / 13h-17h - Mer : 9h-12h.  
Ven : 9h-12h / 13h-16h.

> Autres points de vente : Grandes et moyennes surfaces, Épiceries

> Visite de la brasserie et dégustation ven 9h-12h / 13h-16h.  
Durée de la visite : 1h30.  
Adulte 8€ - Groupe adultes 6€



MARQUISE  
LA FERME DES DÉLICES

D6



> Sandra et Benoît Casiez  
575 Lieu-dit Ledquent - 62250 Marquise  
0033 (0) 321 99 92 74 - 0033 (0) 685 52 90 92  
lafermedesdelices-marquise.com  
**La ferme des délices marquise**  
lafermedesdelices @live.fr

**Eleveur et producteur de canards à foie gras, nous vous accueillons dans notre magasin à la ferme. Découvrez-y notre production, notre sélection de produits régionaux et confectionnez votre parnier gourmand à offrir !**

● Sale of produce from our foie gras production  
Produkten aus unserer Stopfleberentenzucht  
Onze eendenfokkerij voor foie gras en streekproducten.

> Vente directe

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening :  
Mar > ven 10h-12h30 / 14h30-19h.  
Sam 10h-12h30 / 14h30-18h.

> Autres points de vente : Prise Directe à Calais,  
Vert de Terre à Saint-Martin-Boulogne,  
Épiceries fines locales



RÉTY  
LA FROMAGERIE DES 2 CAPS

E7



> Nicolas Huszak  
11 rue Calmette - 62720 Réty  
0033 (0) 673 45 58 01

**Fromagerie-des-2-caps**  
fromageriedes2caps @gmail.com

**Fromages de vache au lait cru - Yaourts - Beurre**

● Dairy products, cheese  
Milchprodukte, Käse  
Melkproducten, kaas.

> Vente directe

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening :  
Ven 9h-18h. Sam 9h-13h.





**TARDINGHEN**  
**CHRISTOPHE NOYON BRASSEUR**



**BRASSERIE ARTISANALE DES 2 CAPS**

> Christophe Noyon - Ferme de Belle Dalle  
1413 route d'Ausques - 62179 Tardinghen  
0033 (0) 321 10 56 53  
2caps.fr - noyon.brasseur @wanadoo.fr



**Bières artisanales**

● *Brewery / Bierbrauerei / Brouwerijen*

> **Vente directe**

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening :  
Juillet-août : mar > sam 10h-19h et dim 15h-19h.  
Basse saison : mar > jeu : 10h-12h / 14h-17h, ven > sam 10h-19h.  
Fermeture annuelle du 18/12/23 au 01/01/24.  
> Visite le vendredi à 11h puis à 15h en juillet-août et toute l'année sur réservation pour les groupes.  
Visite de la brasserie suivie d'une dégustation. Durée : 1h30  
Adulte : 6,50€ - Groupe adulte : 6€



**WIERRE-EFFROY**  
**BOULANGERIE-PÂTISSERIE LE FOURNIL**



> Bruno Berquier  
18 rue du Flégard - 62720 Wierre-Effroy  
0033 (0) 321 33 68 65  
boulangerie-lefournil @laposte.net

**Pains cuits au feu de bois - Brioches - Viennoiseries**  
**Pâtisseries - Pizza - Epicerie**

● *Loaves and baguettes cooked in a wood-fired oven*  
*Über dem Holzfeuer gebackene Brote*  
*Broden gebakken op houtvuur.*

> **Vente directe**

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening : 01/01 > 31/12  
Tous les jours 7h-13h / 15h30-19h. Non-stop le dimanche.  
Fermé le jeudi.

> **Autre point de vente** : supermarchés

> Visite sur réservation.



**WIERRE-EFFROY**  
**LA FERM'ANDISE**



> Bertrand Bonningues  
2400 rue de Belle - 62720 Wierre-Effroy  
0033 (0) 769 02 15 13 - 0033 (0) 321 92 81 39  
0033 (0) 683 46 30 88  
lafermandise.com  
fermandise @orange.fr

**D7**



**Glaces - Sorbets**

**Fruits rouges (fraises, framboises) de mai à septembre.**

● *Ice cream production / Eiscremeherstellung / Vervaardiging*

> **Vente directe**

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening : 01/01 > 31/12  
Horaires variables selon les saisons sur www.lafermandise.com

> **Vente sur le marché de Marquise le jeudi matin**



**WIERRE-EFFROY**  
**FROMAGERIE "LES FRÈRES BERNARD"**



> Antoine et Joachim Bernard  
130 rue des Coutures - 62720 Wierre-Effroy  
0033 (0) 321 87 00 97 - 0033 (0) 613 62 38 25  
lesfreresbernard.fr - **Fromagerie "Les Frères Bernard"**  
antoine.bernard @fromagerie-ste-godeleine.fr

**Venez déguster nos fromages dans un nouvel espace chaleureux, moderne et convivial, au cœur de la campagne verdoyante de la Côte d'Opale.**

● *Cheese-making / Käseherstellung / Kaasproductie*

> **Vente directe**  
Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening : 01/01 > 31/12  
Lun > sam 9h30-12h30 / 14h-18h30.

> **Visite**  
Visite d'1 heure sur réservation le mardi et le mercredi de 9h30 à 11h30.  
Adulte 5€ - Enfant 4€ - Groupe adulte 5€ - Groupe enfant 4€  
De la dégustation est à disposition ainsi que des panneaux descriptifs pour expliquer le processus de fabrication des fromages.  
Production entièrement vitrée.



**WISSANT**  
**FERME DE SAINT PÔ**



> Laurent Fourdinier  
Ferme de Saint Pô - D940  
62179 Wissant  
0033 (0) 321 82 52 36 - 0033 (0) 617 72 74 77  
**f** La Ferme de Saint Pô  
laurent.fourdinier @orange.fr

**Vente directe de viande issue de la ferme et produits du terroir. Nos animaux sont élevés avec principalement les aliments cultivés à la ferme. De notre étable à votre table.**

**C3**



● *Charolais meat, pork*  
*Fleischproduktion, Schweinefleisch*  
*Charolais-vlees, verkensvlees.*

> **Vente directe au détail**  
ou distributeur 24h/24.

Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening : 01/01 > 31/12  
Mer > sam 10h-12h30 / 14h-19h.  
Du 01/11 au 01/03 : mer > sam 10h-12h30 / 14h-18h.



WISSANT  
LES JARDINS INTRÉPIDES

C3

Les  
JARDINS  
*intrépides*



> Coralie Breuvart et Baptiste Gosselin  
1020 chemin du Vivier - 62179 Wissant  
lesjardinsintrepides.fr  
lesjardinsintrepides@gmail.com

Cueillette de fraises et production de légumes divers  
en agriculture 100% naturelle.  
Mise en bocaux (confiture, soupe etc.) de nos fruits  
et légumes cultivés en pleine terre.

➔ Pick-your-own strawberries - Produced by natural farming methods  
Erdbeeren zum Selbstpflücken - Produktion aus natürlicher  
Landwirtschaft  
Vrij te plukken aardbeien - Natuurlijke boerenproducten

- > Vente directe
- > Vente sur les marchés de Wissant
- > Visite sur réservation : balade sensorielle et pédagogique  
au cœur de nos jardins.



WISSANT  
LA FROMAGERIE EN HERBE

C3



> Clara Carrelet  
Chemin d'Herlen - 62179 Wissant  
0033 (0) 667 44 78 54

➔ La fromagerie en herbe  
clara@lafromagerieenherbe.fr

Venez goûter mes fromages et produits laitiers  
fabriqués à partir d'un bon lait bio, 100% herbe  
(0 aliment fermenté).  
Bonus : fromages affinés en blockhaus !

➔ Dairy products, cheese  
Milchprodukte, Käse  
Melkproducten, kaas.

- > Vente directe  
Ouverture / Opening time / Öffnung / Opening : 01/01 > 31/12  
Samedi 10h-12h
- > Vente sur les marchés de Wissant  
et sur le marché d'Audembert le jeudi de 17h à 19h. (p22)



Mytiliculture au Cap Gris-Nez



Moutons boulonnais au Cap Gris-Nez