



Communiqué de presse

Le CIVAM Hauts de France organise, dans un mois tout juste, les 10 et 11 juin 2023, des portes-ouvertes chez ses adhérents.

Le compte à rebours à commencé ... L'opération « fermes-ouvertes » du [réseau CIVAM](#) (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) c'est déjà dans un mois !

Les agriculteurs sont en plein préparatifs ! Nettoyage, rangement, fabrication de panneaux, construction d'animations, distribution de flyers et d'affiches ou encore mise au point des ateliers participatifs, sans oublier bien sûr les travaux aux champs, ça ne chôme pas sur les fermes du CIVAM en ce moment !

C'est promis, tout sera en place pour le week-end « Tous en bottes » des **10 et 11 juin** prochain. Pour vous donner un avant-goût de l'événement, cette année les agriculteurs n'ont ménagé leurs efforts et ont tourné pour vous de jolies vidéos « bande-annonce » à découvrir, si ce n'est pas déjà fait, sur la [page Facebook « Tous en bottes »](#). Pour notre plus grand plaisir, en 2023, l'agriculture paysanne se veut résolument connectée et avide d'échanges avec les consommateurs !

Sur chaque site, le public pourra suivre une visite guidée commentée (les bâtiments, le matériel, les cultures...) et participer (nouveau 2023 !) à un atelier, en lien avec la production. Vous pourrez par exemple composer votre tisane chez « Tout simplement », brasser de la bière à la « brasserie paysanne » de l'Artois ou encore vous essayez à la cueillette du tilleul chez « HORTUS & Sauvageonnes » !

Puis, en fonction des fermes ouvertes, des « petits plus » sont proposés : restaurations, animations, mini-marché...

Vous l'aurez compris, Tous en Bottes c'est l'occasion parfaite pour passer un week-end en famille ou entre amis au grand air tout en faisant le plein d'infos et de souvenirs !

En 2023, ce sont 12 agriculteurs membres du CIVAM et sélectionnés selon un cahier des charges rigoureux, qui ouvrent leurs portes gratuitement dans le cadre de cette action collective.

Il est possible de visiter plusieurs fermes en veillant à préparer son itinéraire (attention, tous les sites n'ont pas les mêmes horaires d'ouverture). Vous trouverez des suggestions de parcours sur la [page Facebook « Tous en bottes »](#).

Vous retrouverez toutes les informations sur la promotion 2023 de TOUS EN BOTTES sur tousenbottes.fr et sur la page Facebook de l'événement

Contact presse : Sophie WAUQUIER – coordinatrice du CIVAM
06.70.80.56.75 civam.nord@gmail.com

Les participants :

Arrageois

GLORIAN Mathieu *Céréales, bière*

La Paysanne de l'Artois Ferme-Malterie-Brasserie

5ter rue de Roeux 62580 Gavrelle

0784870653-contact@brasseriepaysanne.fr

Samedi 10 juin 14h- 19h et Dimanche 11 juin 10h- 18h

Atelier initiation au brassage à partir de 10 ans.

Limité à 10 personnes sur réservation. Samedi à 14h et dimanche à 14h.

Flandre intérieure

DEGRAEVE Laurie *Plantes à parfum, aromatiques et médicinales*

Tout simplement

1195 chemin de Wallon Cappel 59190, Hazebrouck

0611548163 lauriedegraeve@yahoo.fr

Samedi 10 juin : 14h-17h, dimanche 11 juin : 14h-17h

Atelier : conception d'une tisane fraîche à ramporter chez vous! (à 15h les 2 jours)

Flandre Lys

DELMOTTE Anne-Emmanuelle *Fleurs coupées*

Une petite graine

50 rue du bois Fauquissart 62840 Laventie

06 62 87 30 60- contact@unepetitegraine.fr

Samedi 10 juin 14h-18h dimanche 11 juin 10h-18h

Atelier : Semis de graines de fleurs et repartez avec ce que vous avez semé !

MARQUILLY François *Spiruline*

Spiruline paradis

1438 rue delflie paradis 62 136 Lestrem

Marquilly.francois0927@gmail.com

Samedi 10 juin 10h- 18 h et Dimanche 11 juin 10h- 18h

Atelier : Déchiffrage d'étiquettes

Métropole Européenne de Lille

DEBACKER Florence *Plantes à parfum, aromatiques et médicinales*

HORTUS & sauvageonnes

Allée Traversière 59890 QUESNOY-SUR-DEULE

0670577360-debacker.florence@gmail.com

Samedi 10 Juin 10h- 12h et 14h- 17h

Atelier : Venez vous essayer à la cueillette de tilleul !

MICHAL Gautier *Maraîchage*

Ferme du cœur joyeux

484 chemin du Cœur Joyeux 59890 Quesnoy sur Deûle

0686594520

Dimanche 11 juin 10h-17h

-> Ateliers : Venez vous essayer au semis de légumes (après chaque visite commentée, 10h30/14h/15h30)

+ Atelier carte à semer (toute la journée)

-> Restauration proposée par "La Buissonnière" (12h-14h)

Pévèle

PECOURT Alexandre *Elevage ovins allaitants*

Les Agneaux Du Pré

rue Foch 59551 Tourmignies

0652531474 -alexandre@lesagneauxdupre.fr

Dimanche 11 juin 10h-13h

Départ visites guidées : 10h30, 11h30 et 12h30

Atelier : reconnaissance de plantes

Démonstrations de chien de troupeau

Amandinois

MERLIN Marc *Élevage d'escargots, safran*

La Maissonette

73 rue Aristide Barbieux 59158 Flines-lez-Mortagne

0660966038

marcmerlin@ymail.com

Samedi 10 juin de 9h00-20h00 / dimanche 11 juin 10h00 -19h00

Atelier : Comment prélève-t-on la bave d'escargot ?

Marché artisanal ; Buvette ; Petite restauration : paella safranée / Risotto safrané aux escargots (réservation recommandée)

Cambrésis

COTTRET David *Elevage : porcs, volailles, bovins et Maraîchage*

Elevage du Regard

7 Route Nationale 59400 ESTOURMEL

06 40 90 70 01-elevageduregard@orange.fr

Samedi 10 juin de 14H00 - 18H00/ Dimanche 11 juin de 10H00- 18H00.

Atelier : Réalisation d'une carte souvenir (Landart)

Buvette et petite restauration

DEPARIS Hubert *Elevage de porcs et bovins*

Ferme Deparis

Chemin vert 59213 ESCARMAIN

0631835611-hubert.deparis@yahoo.com

Dimanche 11 juin 14h- 18h

Ateliers : Pendant les visites, vous vous essaieriez au nourrissage des cochons et à la reconnaissance des plantes bioindicatrices

BURROW Coralie, DELACOURT Élodie et DENHEZ Loïc *Pisciculture*

Ferme Aquaponique du Cambrésis

20 rue de Franqueville 59266 Honnecourt sur Escout

0673367914 - fermeaquaponiquecambresis@gmail.com

Dimanche 11 juin 14h-18h

Atelier : Venez vous essayer à nourrir les truites! Plusieurs départs seront prévus toutes les heures

DOROBISZ Natacha *Elevage de chèvre Angora - Mohair*

Nat'mohair

200 rue Ponchaux 59730 VERTAIN

0676254843 - contact@natmohair.com

Samedi 10 juin 10h-18h et dimanche 11 juin 10h-18h

Départ visites guidées : 10h30, 11h30, 14h, 15h, 16h, 17h (sans réservation)

Atelier : Venez vous essayer à la teinture végétale le samedi 10 juin à 14h30, sur inscription

Thème du week-end : « Mille usages des plantes : alimentaires, tinctoriales, médicinales, fumigation... »