

Tous en Bottes 2026 : une saison pour découvrir les savoir-faire locaux

6 week-end en juin et septembre : Venez découvrir l'agriculture durable, ses savoir-faire et ses produits.



TOUS en BOTTES!
2026

Portes ouvertes
De juin à septembre

Entrez dans les coulisses des
productions durables
de vos territoires

avec le soutien de : Nord METROPOLIS

Participants et dates sur [www.tousenbottes.fr](#)

CET ÉTÉ, PUSSEZ LES PORTES DE 21 PRODUCTEURS PRÈS DE CHEZ VOUS

Le **CIVAM Hauts-de-France** invite le grand public à enfiler ses bottes... tout au long de l'été ! De **juin à septembre 2026**, 21 producteurs et artisans ouvrent leurs portes pour proposer une immersion unique au cœur de nos territoires.

Une édition 2026 profondément renouvelée

Après plusieurs éditions concentrées sur un week-end, Tous en Bottes évolue et propose désormais une programmation étendue sur plusieurs mois.

L'objectif : permettre à chacun de vivre l'expérience à son rythme, au fil des saisons, et de multiplier les occasions de visite.

Avec **21 participants en 2026** (contre 12 en 2025), l'événement change d'échelle et confirme son rôle de rendez-vous incontournable pour découvrir les savoir-faire locaux. Pendant tout l'été, producteurs et artisans accueilleront visiteurs, familles et curieux pour une plongée authentique dans les coulisses de l'agriculture durable et des productions locales.



TOUS en BOTTES!



Une expérience à vivre, plus qu'un simple événement

Bien plus qu'une série de portes ouvertes, Tous en Bottes est une **invitation à ralentir, comprendre et expérimenter.**



- Des **visites guidées** pour découvrir les coulisses des métiers
- Des **rencontres inspirantes**, avec nos adhérents qui partageront leur savoir-faire mais aussi leur quotidien en toute simplicité !
- Des **dégustations gratuites** pour savourer les spécialités de chaque participant.
- Des **moments de convivialité** avec des invités partenaires



Du maraîchage à l'aquaponie, des plantes médicinales à la boulangerie au levain, en passant par l'élevage ou encore la spiruline...
la diversité des savoir-faire proposés reflète toute la richesse de notre territoire.



Un événement engagé pour comprendre et agir

À travers leurs portes ouvertes, les participants de Tous en Bottes ne se contentent pas de faire découvrir leur métier : **ils sensibilisent le public aux pratiques agricoles durables.**

Sur le terrain, les visiteurs découvrent l'envers du décor : **méthodes de production, respect du vivant, gestion des ressources, circuits courts...**

Un échange direct, simple et accessible, pour comprendre, poser des questions et repartir avec des repères concrets pour **mieux consommer.**



TOUS en BOTTES!

21 lieux à découvrir en 2026

Cette année, la famille Tous en Bottes s'agrandit : **21 producteurs et productrices** ouvrent leurs portes, dont **11 nouveaux participants qui rejoignent l'aventure.**

Des parcours inspirants, des savoir-faire variés à découvrir :

🌿 Ils rejoignent l'aventure en 2026

- **Jardin de la Picterie** – Faumont – Maraîchage / Pépinière
- **Ferme du Recueil** – Villeneuve-d'Ascq – Maraîchage en agroécologie et agroforesterie
- **Les Petites Vagabondes** – Bersée – Plantes à parfum aromatiques et médicinales
- **Spiruline du Haut-Lieu** – Haut-Lieu – Production de spiruline
- **Micro-ferme Les P'tits Choux** – Moeuvres – Maraîchage diversifié
- **Jardin des Bois** – Coutiches – Maraîchage et restauration
- **Les Jardins d'Olus** – Wandignies-Hamage – Pépinière
- **Ferme des 3 Muids** – Artres – Viande et produits laitiers
- **Ferme des Blancs Moutons** – Arleux – Cultures spécialisées
- **Les Paturelles Maraîchères** – Roost-Warendin – Maraîchage
- **Ferme du Pilly** – Herlies – Maraîchage

🌿 Des participants fidèles, engagés dans la durée

- **Jardin de Cocagne du Raquet** – Sin-le-Noble – Insertion par le maraîchage
- **Tout Simplement** – Hazebrouck – Plantes à parfum aromatiques et médicinales
- **Ferme aquaponique du Cambrésis** – Honnecourt-sur-Escaut – Truites
- **Ça mijote en Woodlotte** – Séraucourt-Forenville – Pains au levain
- **Hortus & Sauvageonnes** – Quesnoy-sur-Deûle – Plantes à parfum aromatiques et médicinales
- **Les Prés-Vergers de Jolimetz** – Jolimetz – Moutons – Fruits
- **La Terre Aimée** – Inchy-en-Artois – Plantes à parfum aromatiques et médicinales
- **Ferme Deparis** – Escarmain – Viandes, céréales et fruits
- **Bongâto** – Mons-en-Pévèle – Biscuits et pâtisserie
- **La Ferme Happy** – Landas – Fruits et céréales

Témoignage d'Alice Guerez, Bongâto



« Tous en Bottes est un bel élan collectif pour ouvrir nos portes. Il y a bien sûr du travail : rangement, organisation, préparation du tableau développement durable et contenu pour la communication collective. Ouvrir mes portes l'an dernier m'a permis de me faire connaître localement. Cet événement aide aussi à prendre du recul sur son activité. »

“Seule, organiser une journée d'accueil aurait été une montagne. L'effet de groupe et la gestion du CIVAM allègent la charge mentale et rassurent.”

Témoignage de Laurie, Tout simplement



“« Tous en Bottes est une belle occasion de partager ma passion avec mes clients dans un moment de rencontre convivial. Montrer concrètement ma façon de travailler me permet de transmettre mes valeurs en toute authenticité. Le CIVAM m'aide beaucoup sur la communication et l'organisation, avec des réunions collectives et des outils pratiques. Même si cela demande un peu de travail, c'est un réel plaisir de partager simplement avec les clients et de faire découvrir mes produits. »

“Cet événement m'a permis de fidéliser des clients, d'améliorer ma visibilité locale et de créer un moment de partage avec un public curieux, qui aime la nature et les bons produits !”



« Tous en Bottes se veut résolument **festif et convivial**, mais aussi **profondément utile**. C'est un événement qui permet de sensibiliser le grand public aux réalités du monde agricole, en **montrant ce que l'on ne voit pas d'habitude** : l'alimentation des animaux, les étapes de transformation, le matériel ou encore les cultures. Le visiteur est plongé dans le quotidien d'une ferme d'aujourd'hui, en toute simplicité, pour mieux comprendre... et peut-être changer son regard et ses habitudes. »

Sophie Wauquier, Coordinatrice du CIVAM Hauts-de-France

En savoir plus sur le réseau CIVAM et ses actions : www.civam-hautsdefrance.fr

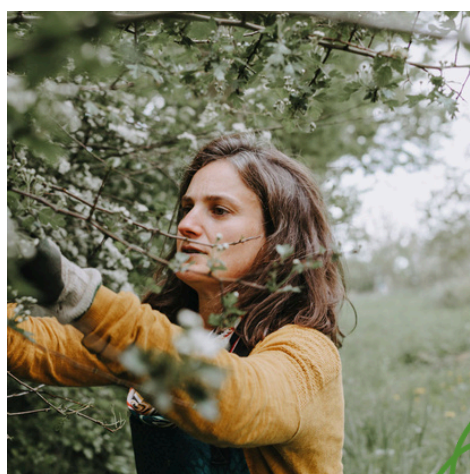


Découvrez la programmation

L'événement se déploie sur les **Flandres, la Métropole Lilloise, la Pévèle, le Cambrésis, le Douaisis, le Valenciennois, le pays Solesmois, coeur d'Ostrevent, Osartis Marquion et l'Avesnois.**

Pour organiser votre parcours et ne rien manquer de l'événement, consultez dès maintenant la programmation complète sur le site web www.tousenbottes.fr ! Chaque participant propose des visites et animations à des horaires spécifiques :

COEUR DE FLANDRES



Tout simplement - Laurie DEGRAEVE

Une plongée dans l'univers des plantes et de leurs bienfaits.

- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (AB)
- A ne pas manquer : Marché fermier du CIVAM pendant la porte ouverte, foodtruck La Végé Nomade, présence de l'association "Les petits veilleurs verts"
- Dégustation : sirops
- Rendez-vous : à **Hazebrouck**, Samedi 13 juin, 10h-13h

METROPOLE LILLOISE



Hortus et Sauvageonne- Florence Debacker

Découvrez les saveurs de plantes que vous ne connaissez pas encore

- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (AB)
- A ne pas manquer : Atelier de découverte sensorielle des plantes aromatiques
- Dégustation : confits, tisanes et sirops
- Rendez-vous : à **Quesnoy sur Deule**, Samedi 20 juin, 10h-17h



La Ferme du Pilly- Jimmy GOVAERE
Producteur de légumes de plein champs et sous serre

- Maraîchage (AB)
- À ne pas manquer : Visite et immersion en plein champs
- Dégustation : informations à venir
- Rendez-vous : à **Herlies**, Samedi 20 juin, 10h-16h



La Ferme du Recueil- Pierre-Olivier BOURSIGAUX, Mathilde DECAUX, Lilan DUFOUR
Légumes savoureux vendus en direct de la ferme. Techniques inspirées de l'agroécologie et de l'agroforesterie

- Légumes et fraises en AB
- À ne pas manquer : Tablee paysanne, animations enfants et atelier fresque du climat
- Dégustation : gâteaux/pancake avec de curieux légumes
- Rendez-vous : à **Villeneuve d'Ascq** - Samedi 20 juin, 10h-17h

PEVELE CAREMBAULT



Bongâto - Alice GUEREZ
Des douceurs réalisées avec des ingrédients locaux et bio, pour le plaisir des gourmands.

- Pâtisserie et biscuiterie artisanale
- À ne pas manquer : Visite du laboratoire - retrait de commande possible et vente en direct
- Dégustation : Cookies et brioche feuilletée
- Rendez-vous : à **Mons-en-Pévèle** - Samedi 26 septembre, 14h-18h00



La Ferme Happy - Mathilde DUSART

Une ferme engagée qui mêle production céréalière, ruches et vergers pour une approche durable de l'agriculture.

- Céréales, apiculture et fruits
- À ne pas manquer : le labyrinthe de maïs, Stand biodiversité avec le PNR Scarpe-Escaut
- Dégustation : tartines de confiture et verre de jus de pommes
- Rendez-vous : à **Landas** - Dimanche 27 septembre, 10h-17h



Les Petites Vagabondes - Mathilde DESCAMPS

Du goût, des couleurs, des parfums Mathilde transmet dans ses produits la Beauté qu'elle cultive dans son jardin

- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (AB)
- À ne pas manquer : Visite des plantations et méthodes de transformation
- Dégustation : Tisane ou aromates sur toasts
- Rendez-vous : à **Bersée** - Dimanche 27 septembre, 10h-13h00



Les jardins des bois - Marion CHEVILOTTE et Mathilde LAFFINEUR

Du jardin à l'assiette, il n'y a qu'un pas. Depuis janvier 2026, Marion et Mathilde vous font déguster de bons petits plats dans leur restaurant fermier.

- Maraîchage (AB) et restaurant
- À ne pas manquer : visite du poulailler et petit élevage de canards
- Dégustation : assortiment de bouchées
- Rendez-vous : à **Coutiches** - Samedi 26 septembre, 12h à 18h30

PAYS SOLESMOIS



La Ferme Deparis - Hubert et Madleen DEPARIS
Paysans et bouchers, l'ensemble de l'exploitation de 38ha a été converti en agriculture biologique de régénération depuis 2020

- Elevage, polyculture, arboriculture (AB)
- À ne pas manquer : visite de l'exploitation d'un élevage bovins de race Angus et Highland
- Dégustation : Conserverie
- Rendez-vous : à **Escarmain**, Dimanche 13 septembre, 14h-17h

DOUAISIS



La Ferme des Blancs Moutons - Michel DELILLE
Découvrez une ferme familiale de 86ha en bio à 100%

- Grandes cultures diversifiées (AB)
- À ne pas manquer : Atelier tressage de blé
- Dégustation : Soupe ou pain à l'ail ou lentille
- Rendez-vous : à **Arleux**, Samedi 13 juin, 10h-18h



Le Jardin de Cocagne du Raquet - ALEFPA
Une ferme engagée qui allie agriculture bio et réinsertion sociale.

- Insertion par le maraîchage (AB)
- À ne pas manquer : Atelier cuisine et marché de producteurs
- Dégustation : soupe, houmous et autres légumes
- Rendez-vous : à **Sin-le-Noble**, Samedi 6 juin, 14h-18h



Les Paturelles Maraîchères - François PAQUET
Légumes, fruits de saison et plants pour nos amis jardiniers

- Légumes et fruits (AB)
- À ne pas manquer : Tour de plaine et les projets envisagés pour l'avenir - Animation sur les abeilles et ruches
- Dégustation : recettes surprises et buvette
- Rendez-vous : à **Roost-Warendin**, Samedi 6 juin 14h30-19h00 et dimanche 7 juin, 14h30-17h



Le Jardin de la Picterie- David Morin
Un lieu vivant pour découvrir, goûter et comprendre le fruit de A à Z

- Maraîchage et pépinière de fruitiers (AB)
- À ne pas manquer : Visite de la pépinière de fruitiers et cueillette de fraises
- Dégustation : Fraises
- Rendez-vous : à **Faumont**, Samedi 6 et dimanche 7 juin, 14h30-18h

COEUR D'OSTREVENT



Les Jardins d'Olus - Claire BERNISSON
Venez à la rencontre de cette micro pépinière qui propose plants rustiques et variétés adaptées aux conditions climatiques régionales

- Pépinière (AB)
- À ne pas manquer : Concert, buvette et ateliers animés par Levain Sauvage, Stand biodiversité avec le PNR Scarpe-Escaut
- Dégustation : pain au levain
- Rendez-vous : à **Wandignies-Hamage**, Dimanche 21 juin, 14h30-18h

OSARTIS MARQUION



La Terre Aimée - Florence ROUSSEAU

Une ferme où chaque plante est cultivée avec soin pour ses bienfaits et ses arômes uniques.

- Plantes à parfum, aromatiques et médicinales (AB)
- À ne pas manquer : Atelier repiquage, chasse au trésor organisée avec la Microferme les p'tits choux
- Dégustation : Sirops
- Rendez-vous : à **Inchy-en-Artois**, Samedi 27 et dimanche 28 juin, 14h-17h

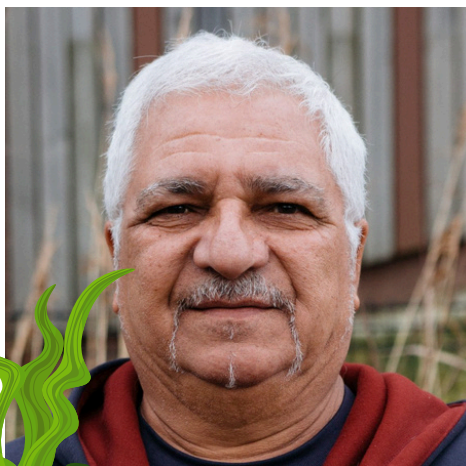


Micro ferme Les Ptis choux - Fanny MERCIER

Microferme maraîchère sur petite surface. Cultivée selon la méthode bio intensive développée par JM Fortier

- Maraîchage (AB)
- À ne pas manquer : Atelier repiquage, chasse au trésor organisée avec La Terre Aimée
- Dégustation : crudités et pesto
- Rendez-vous : à **Moeuvres**, Samedi 27 et dimanche 28 juin, 14h-17h

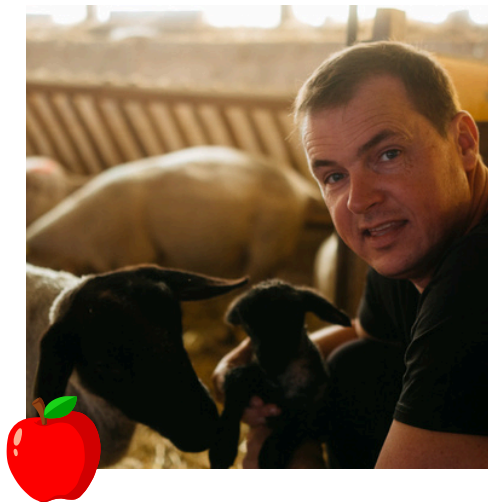
AVESNOIS



Spiruline du Haut-Lieu - Cyrus PEZESHKI

Production de spiruline paysanne Française en bassins sous serre

- Producteur spiruline (conversion AB)
- À ne pas manquer : Atelier conseils et soin visage
- Dégustation : spiruline en paillettes, comprimés et spiruline fraîche sur toast et jus de fruit
- Rendez-vous : à **Haut-Lieu**, Samedi 20 juin et dimanche 21 juin, 9h-18h



Guillaume BRUNEAUX – Les Prés-Vergers de Jolimetz

Un verger unique où se mêlent production fruitière et élevage de brebis.

- Arboriculture et élevage ovin viande (AB pour les fruits)
- À ne pas manquer : la tonte de moutons le samedi, animation pour les enfants
- Dégustation : jus de fruits de la ferme
- Rendez-vous : à **Jolimetz**, Samedi 20 juin et dimanche 21 juin, 14h-18h00

CAMBRESIS



La Ferme Aquaponique du Cambrésis – Coralie BURROW, Élodie DELACOURT

Un projet innovant mêlant élevage de poissons et culture de légumes.

- Pisciculture (AB) et aquaponie
- À ne pas manquer : repas sur inscription le samedi soir, nourrissage des truites lors des visites
- Dégustation : rillettes/truites fumée
- Rendez-vous : à **Honnecourt-sur-Escaut**, Visite VIP + repas – Samedi 13 juin, 18h00 (sur inscription) – Samedi 13 juin 14h-17h



Ça mijote en Woodlotte – Matthieu DECLERCQ

Un fournil où le pain est façonné avec passion et cuit au feu de bois.

- Pains au levain (Nature & Progrès)
- À ne pas manquer : restauration sur place et démonstration de Bee Happy Ecolutions
- Dégustation : dégustation pains et gâteaux
- Rendez-vous : à **Séranvillers-Forenvile** dimanche 14 juin, 12h-18h

VALENCIENNOIS



La Ferme des 3 Muids - Stéphanie LIONNE
Une petite structure agricole où le bien-être des vaches et la qualité des produits sont une priorité

- Bovin lait (AB)
- À ne pas manquer : Jeux sensoriels sur les animaux de la ferme, calinothérapie dans l'enclos des ânes, démonstration écrémage du lait, initiation au filage de laine. A 11h : vente avec la pâtisserie Nanan
- Dégustation : chocolat au lait et fromage
- Rendez-vous : à **Artres**, Samedi 20 juin, 10h-13h

En 2025, l'événement a rassemblé des milliers de visiteurs. Pour cette édition 2026, nous attendons encore plus de participants prêts à vivre une immersion totale dans notre terroir.

Pensez à suivre la page Facebook « Tous en bottes – CIVAM Hauts de France » : nous vous dévoilerons, tout au long des prochaines semaines, les portraits de nos participants !



INFOS PRATIQUES

6 week-end en juin et septembre
Entrée libre et gratuite

L'ORGANISATEUR DE L'ÉVÉNEMENT : LE CIVAM

Le réseau CIVAM

« Réseau CIVAM » (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) est un réseau national, qui défend l'agriculture paysanne, le développement durable et les campagnes vivantes. Les CIVAM sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agroécologique. Ils constituent un réseau national de près de 130 associations qui œuvrent pour des campagnes vivantes.

La vision CIVAM du développement agricole et rural s'appuie sur les savoir-faire, les expériences, les énergies des agriculteurs et des habitants des territoires qui complètent et enrichissent les recherches scientifiques et le conseil technique qui en découle.

Plus d'infos sur le réseau CIVAM : <https://www.civam.org/>

Le CIVAM Hauts-de-France

Le CIVAM Hauts-de-France est une association de développement rural et agricole, créée dans les années 70. Aujourd'hui, le CIVAM a son siège à Mons en Pévèle et œuvre, aux côtés de ses adhérents, sur l'ensemble de la grande région.

Le CIVAM compte à ce jour pour 2026, 70 adhérents, agriculteurs artisans et porteurs de projets, tous sur des structures à taille humaine et en circuits courts.

En 2026, 5 agricultrices et 2 agriculteurs composent le conseil d'administration.

Le CIVAM est certifié organisme de formation.

Missions du CIVAM :

- Valoriser et promouvoir les métiers de producteur-transformateur-vendeur
- Construire avec le consommateur l'agriculture de demain
- Favoriser le développement de l'agriculture durable

En Région, le CIVAM Hauts-de-France œuvre pour :

- Valoriser les productions et savoir-faire locaux via l'organisation d'événements de promotion (portes-ouvertes à la ferme, marchés fermiers...) et des actions de communication
- Assurer le développement et la pérennité des entreprises par la formation et l'information / mise en réseau

Le CIVAM est animé par et pour son réseau : quoi de mieux qu'un réseau de collègues partageant les mêmes valeurs pour avancer dans son projet ?

Le CIVAM est membre du réseau InPPACT Hauts-de-France et du Point Info Diversification

Plus d'infos sur le CIVAM Hauts de France : www.civam-hautsdefrance.fr

Contact presse :

Sophie Wauquier – Coordinatrice du CIVAM
06.70.80.56.75 – contact@civam-hautsdefrance.fr

Un événement soutenu, cette année, par la Région Hauts-de-France, le Département Nord, la Métropole Européenne de Lille et Douaisis Agglo.

