

VUE des CAPS

MAGAZINE DU GRAND SITE DES DEUX-CAPS



L'ACTU DU GRAND SITE

DOSSIER SPECIAL :
L'AGRICULTURE SUR
LE SITE DES DEUX-CAPS

A LIRE, A VOIR, A DECOUVRIR...

Ceux qui en parlent le mieux... C'est vous !

« Pour quelqu'un qui ne connaît pas le littoral, il faut absolument voir le Site des Deux-Caps (Gris-Nez et Blanc-Nez). Mais je trouve que Wissant est aussi une charmante commune avec sa très belle baie. Il y a un spot de kite-surf, c'est un spectacle étonnant à voir. »

Fabrice de Oye-Plage

« J'aime le côté plus sauvage du Cap Gris-Nez, ses falaises, la vue magnifique. Il y a une jolie balade à faire autour, facile à emprunter en famille. Ensuite, on descend dans les petits villages aux alentours, Audresselles ou Wissant pour se baigner et manger une glace. »

Chantal de La Madeleine

« J'adore marcher et dans la région, question randonnée, nous sommes très bien servis. Marcher de Wissant jusqu'au Cap Blanc-Nez, en passant par la mer, c'est vraiment une chouette promenade, facile, d'une petite heure. Ensuite, je pars à l'ascension du Blanc-Nez ! et avec ce nouveau sentier, c'est un bonheur ! »

Brigitte d'Hardinghen

« En prenant le train à Lille-Flandres, puis un bus à Calais, j'ai pu aller me promener au Cap Blanc-Nez. C'est magnifique et ça ne m'a coûté qu'un euro ! C'est pratique et pas cher ! »

Bruno de Lille

« Parmi les coins que j'aime faire découvrir à mes amis, il y a bien sûr la Côte d'Opale et en particulier le secteur de Wimereux. C'est une petite ville typique avec ses villas, ses cabines de plage... C'est une station familiale agréable. »

Emmanuelle de Bruxelles

« J'ai trouvé magnifiques ces plages infinies, le vent balayant les herbes, le Cap Blanc-Nez d'où, les jours de beau temps, on aperçoit l'Angleterre. »

Fanny Ardant

Propos recueillis par Clara Géliot (Fémina Hebdo) à l'occasion du tournage du film

« Les Beaux jours » de Marion Vernoux sorti en salle le 19 juin 2013



Si vous souhaitez nous faire partager vos réactions, recevoir la photo du jour, la newsletter mensuelle de l'actualité du Site des Deux-Caps, faites-le via : contactsitedesdeuxcaps@cg62.fr ou sur www.les2caps.fr où vous trouverez la liste des gagnants de notre jeu-concours de l'été !

VUE des CAPS

MAGAZINE DU GRAND SITE DES DEUX-CAPS

Edito



Le Conseil général du Pas-de-Calais, en oeuvrant pour la mise en valeur du « Grand Site des Deux-Caps », contribue à l'exposition de notre patrimoine naturel et par extension de notre patrimoine architectural, historique voire économique, et du savoir-faire de nos populations.

Le Site des Deux-Caps dispose d'un contexte géologique, géographique unique au monde, qui mérite une attention particulière. Mais, cet environnement serait-il totalement ce que chacun s'entend à « protéger » si l'homme n'y apportait sa marque, si l'agriculture n'avait au fil du temps défini l'écrin naturel qui le caractérise. Hier, à l'échelle du temps, les habitants de cette région s'acharnaient à rendre hospitalier ce paysage totalement défiguré par les bombardements, peut-on l'imaginer en voyant aujourd'hui l'harmonie des couleurs, ce patch work des productions agricoles qui rompt l'uniformité naturelle en évoluant avec les saisons.

L'histoire démontre que c'est la vie qui rend les territoires attractifs, que c'est la vie économique qui leur permet d'exister, d'évoluer, de s'adapter et... de s'assumer.

L'agriculture de ce secteur qui a la particularité des zones littorales liées au climat maritime qui les influence, est dynamique, innovante et influente ; n'occupe t-elle pas la quasi-totalité de ce site, du bord des falaises jusqu'aux collines. Ce dynamisme, tributaire, comme pour toute activité économique d'un concept récurrent : la stabilité, doit être inscrit dans la définition du « site remarquable ». Il doit être un des arguments de sa mise en valeur. La définition par le Conseil général d'un principe d'aménagement du territoire ainsi que la concertation qu'il a initiée, nous laisse augurer de la meilleure prise en compte de la pérennité de l'agriculture.

La dimension de ce projet générera probablement des contraintes, leurs effets seront certainement atténués dans la mesure où elles auront été identifiées, anticipées, et discutées avec les acteurs du monde agricole local ; que le dialogue soit ouvert et exempt de toute empreinte dogmatique incompréhensible pour les acteurs locaux ou inconciliable avec les pratiques actuelles.

Le Grand Site est aussi un facteur de développement important pour la région, son incidence sur l'économie locale est indéniable, mais aussi pour l'économie agricole. Elle s'inscrit dans le développement des activités touristiques caractérisées par le court séjour et pour la promotion des produits agricoles.

La Chambre d'agriculture accompagnera les initiatives des agriculteurs.

Le Conseil général a souhaité consacrer un numéro de sa revue à l'agriculture, il permet à chacun des agriculteurs de ce territoire de s'exprimer. Ce lien avec la population locale permet de rappeler l'existence de l'agriculture, de souligner son intégration dans le territoire depuis des temps immémoriaux, mais aussi de suggérer le rôle qu'elle entend tenir dans son évolution organisée.

Ce site remarquable est une opportunité pour son territoire, gageons que l'agriculture est une opportunité pour le succès du site remarquable.

*Jean-Bernard BAYARD
Président de la Chambre d'Agriculture
de Région Nord-Pas de Calais*

VUE DES CAPS - ISSN : 2265.9528

Directeur de publication :

Dominique Dupilet

Rédaction : **Vincent Bastien**

Réalisation et photos : **Eric Desauois**

Secrétariat :

Marie Pierre Condette - Brigitte Navez

Tirage : 20 000 exemplaires

Maison du Département du Boulonnais

26 route de la Trésorerie
BP 20 - 62126 WIMILLE

Tél : 03 21 91 07 00

www.les2caps.fr

contactsitesdesdeuxcaps@cg62.fr



VUE des CAPS
octobre 2013

L'Actu du Grand Site

L'actualité automnale est marquée par la reprise de nombreux chantiers interrompus durant la période estivale !



Aménagement de la traversée de Wissant

Au Cap Blanc-Nez...

Les travaux de remise en état des voies d'accès vers les Noires Mottes et le renforcement du confort des itinéraires de randonnée pédestre, équestre et VTT présents sur le site, sont prévus cet automne. Concernant la montée du Cran d'Escalles vers la Dover Patrol, vous avez été nombreux à nous faire part de l'inconfort du sentier. Cette question sera revue cet hiver.



▲ Wissant

Reprise des travaux sur la RD 940 par le traitement du carrefour avec la route de Marquise (RD 238). Une **dévi**ation est mise en service (jusque mi-novembre) par la rue Ball Demont pour les voitures. Les poids lourds contourneront Wissant via les RD 191 et 238. Une réunion de concertation avec la profession agricole permettra de garantir le passage des engins sur cet **axe majeur** de desserte pour l'agriculture.



▲ Audresselles

L'entrée sud de la commune, face à la salle des fêtes et au camping, sera en travaux mi-octobre entraînant quelques perturbations sur la RD 940.

▲ Ambleteuse



Après les travaux d'effacement des réseaux à partir du café des Baigneurs, l'aménagement de la rue de l'Ecluse a débuté, y compris les plantations car c'est bien connu, à la Sainte Catherine, tout prend racine !



...et sur le Site

Les Ateliers Chantiers Insertion seront à l'œuvre au Fond de la Forge à Sangatte pour la réalisation d'une haie, la pose de clôtures de 1,4 km au Mont Dollet et de 2 km dans le secteur du marais de Tardinghen, la fermeture de bunkers au Blanc-Nez ou la fauche dans la roselière du Pré Marly à Ambleteuse.

Gonzague Calais

Portrait d'un passionné des Deux-Caps

Pour ce numéro consacré à l'agriculture sur le Site des Deux-Caps, nous sommes allés à la rencontre de Gonzague Calais, installé au Cap Gris-Nez (commune d'Audinghen) à la ferme de Framezelle.

Gonzague Calais, comment êtes-vous devenu un agriculteur du Site des Deux-Caps ?

Je suis âgé de 41 ans, je suis installé sur cette ferme familiale depuis 2002. Mon cursus scolaire m'a mené à obtenir un BTS Agricole à Sailly-Labourse après des études universitaires en Langues Etrangères Appliquées à Lille, (anglais, allemand et danois) ! Aujourd'hui avec la gestion de gîtes à la ferme, cela m'aide aussi, même si les Danois sont encore peu nombreux sur le Site des Deux-Caps ! C'est une ferme de 80 hectares, dont deux tiers sont consacrés à la polyculture : betteraves, lin, céréales et féveroles. Le tiers restant est en pâture et me sert pour mon élevage de moutons.

Pouvez-vous nous en dire plus sur cet élevage de moutons ?

C'est une passion partagée et héritée de mon père qui a démarré cet élevage dans les années 1970. Nous nous sommes spécialisés dans des races de moutons d'herbage. Aujourd'hui j'ai environ 200 bêtes, dont 6 béliers, issues de race boulonnaise, Texel et Rouge de l'Ouest. J'ai établi un cycle de reproduction, qui démarre en septembre pour se concrétiser par les agnelages en février-mars de l'année suivante (la durée de la gestation est d'environ 150 jours). La vente d'agneaux et celle d'animaux reproducteurs constituent le revenu principal de mon élevage de moutons ; les moutons sont toujours tondues mais c'est moins pour ce que rapporte la laine que pour leur santé.

Le mouton est au cœur de la gestion du Site des Deux-Caps mais aussi dans votre métier d'éleveur... quel regard portez-vous sur l'avenir de l'élevage ovin sur le Site des Deux-Caps ?

Il y a de la place pour cet élevage. L'amélioration des conditions de travail de l'éleveur peut y contribuer, c'est pourquoi j'ai envie de partager mon idée de mettre en place sur le Site des Deux-Caps un concours de chiens de troupeaux, avec des Border-Collie bien sûr ! Mais surtout je veux participer à l'amélioration génétique et plus particulièrement à celle de la race locale. J'adhère évidemment à l'Association des Moutons Boulonnais et suis les travaux du Centre régional de ressources génétiques car ils contribuent à la sauvegarde des races anciennes du Nord-Pas de Calais. J'ai certainement hérité de mon père cet intérêt conjugué pour la préservation de notre environnement et de l'élevage sur le Site des Deux-Caps. Les éleveurs de moutons de la Baie de Somme ou du Mont Saint Michel ont bien compris l'avantage d'être dans un grand site naturel ou patrimonial...pourquoi pas nous ?



Le Navarin d'agneau à la sauce des « Deux-Caps »

Pour 4 personnes :

- 1 kg d'agneau coupé en morceaux (collier, épaule...)
- 400 g de petites pommes de terre
- Quelques carottes
- 1 oignon
- 40 g de beurre de campagne
- 2 cuillères à soupe de farine
- 33 cl de bière des Deux-Caps
- Un bouquet garni
- ¼ de fromage « le fort d'Ambleteuse »

Dans une cocotte, mettre le beurre à fondre sur feu assez vif et y faire revenir l'oignon émincé avec les morceaux d'agneau et carottes coupées en rondelles.

Faire dorer le tout quelques instants.

Saupoudrer avec la farine et remuer sans arrêt en réduisant le feu jusqu'à ce que la farine roussisse. Ajouter alors la bière des Deux-Caps, saler, poivrer et ajouter le bouquet garni. Réduire encore le feu et laisser mijoter 1h30. Ajouter ensuite le fromage coupé en dés, le faire fondre pour obtenir une sauce onctueuse et laisser mijoter le tout 30 mn.

Servir accompagné des pommes de terre cuites à la vapeur.



recette

Les moutons du Site...



Les moutons du Cap Gris-Nez



Le mouton fait désormais partie du « décor » naturel du Site des Deux-Caps.


Ce n'est qu'un retour aux sources ! A la fin du XIXe siècle, l'ambiance pastorale des prairies du littoral, occupées par des troupeaux de moutons, illustre de nombreuses cartes postales. Il y a bien sûr le **mouton boulonnais**, soutenu par une association d'une quarantaine d'éleveurs et propriétaires passionnés dont trois implantés sur les 8 communes du Site des Deux-Caps. Cette **race rustique**, de grand gabarit, solide, de faibles exigences quant à la qualité de la nourriture, est idéal dans la **gestion par pâturage** des coteaux calcaires du Cap Blanc-Nez.

Au Gris-Nez, deux autres races ovines sont également présentes :

Le Texel, originaire de l'île du même nom aux Pays-Bas. Une race très ancienne, à la laine blanche dense et bien frisée, de laquelle s'extrait une tête nue au nez marqué de noir.

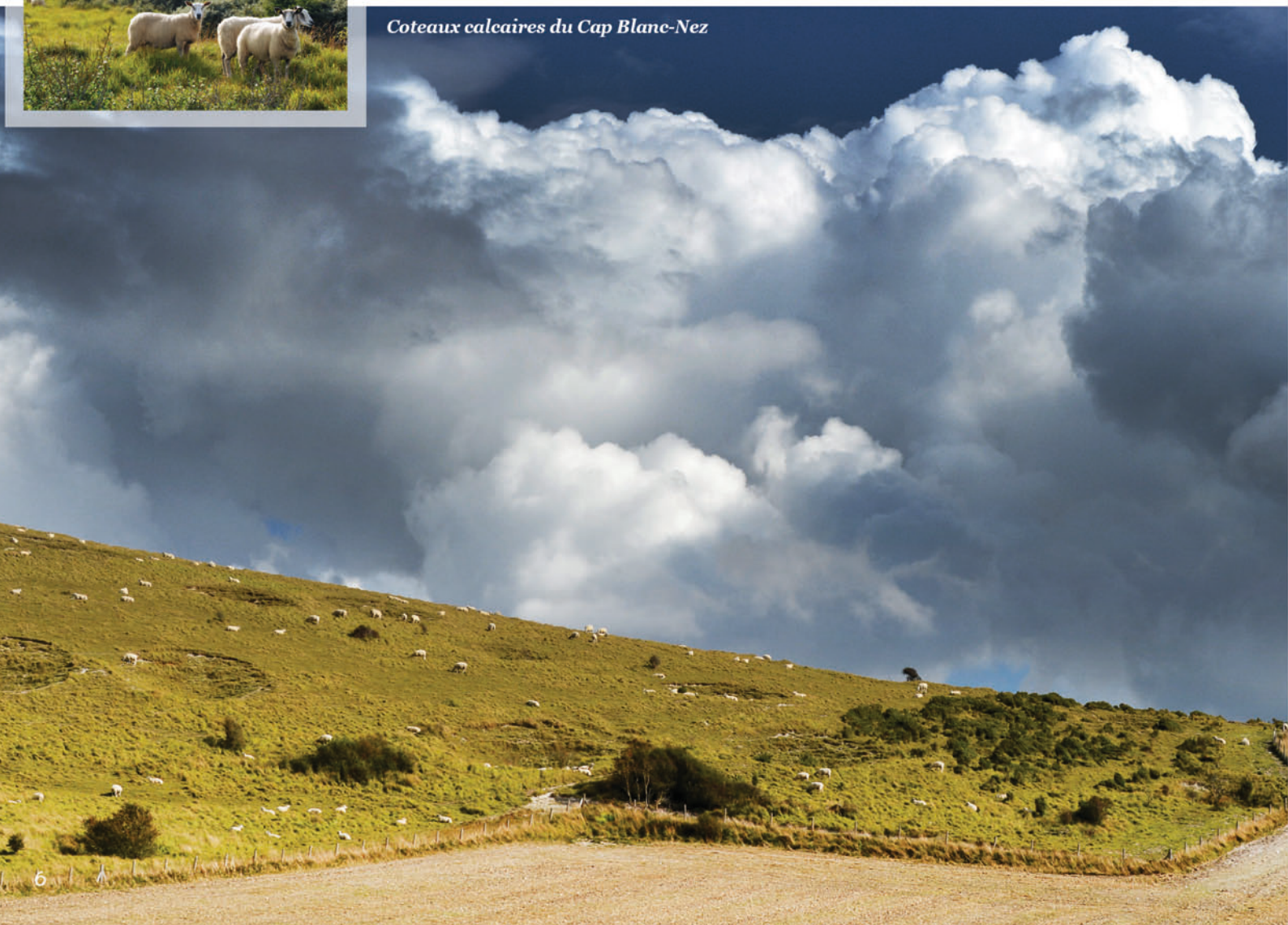
La Rouge de l'Ouest, originaire du Maine-Anjou, est issue d'un croisement de brebis locales avec des béliers de race leicester d'origine britannique. C'est une race d'herbage qui produit des agneaux de bonne qualité. Elle tient son nom de la couleur rougeâtre de sa tête.

Ces trois races font partie du groupe flamand des moutons, se différenciant des autres races par la supériorité de leur taille et l'**élevage en plein air**, en particulier sur le littoral.

A l'image de sites voisins comme la Baie de Somme ou le Mont Saint-Michel qui ont développé une appellation géographique d'agneaux et une véritable plus-value économique auprès de l'activité agricole, l'idée d'une viande de mouton et d'agneau des Deux-Caps pourrait faire son chemin. 

En savoir plus sur le mouton boulonnais : www.enrx.fr rubrique Patrimoine génétique

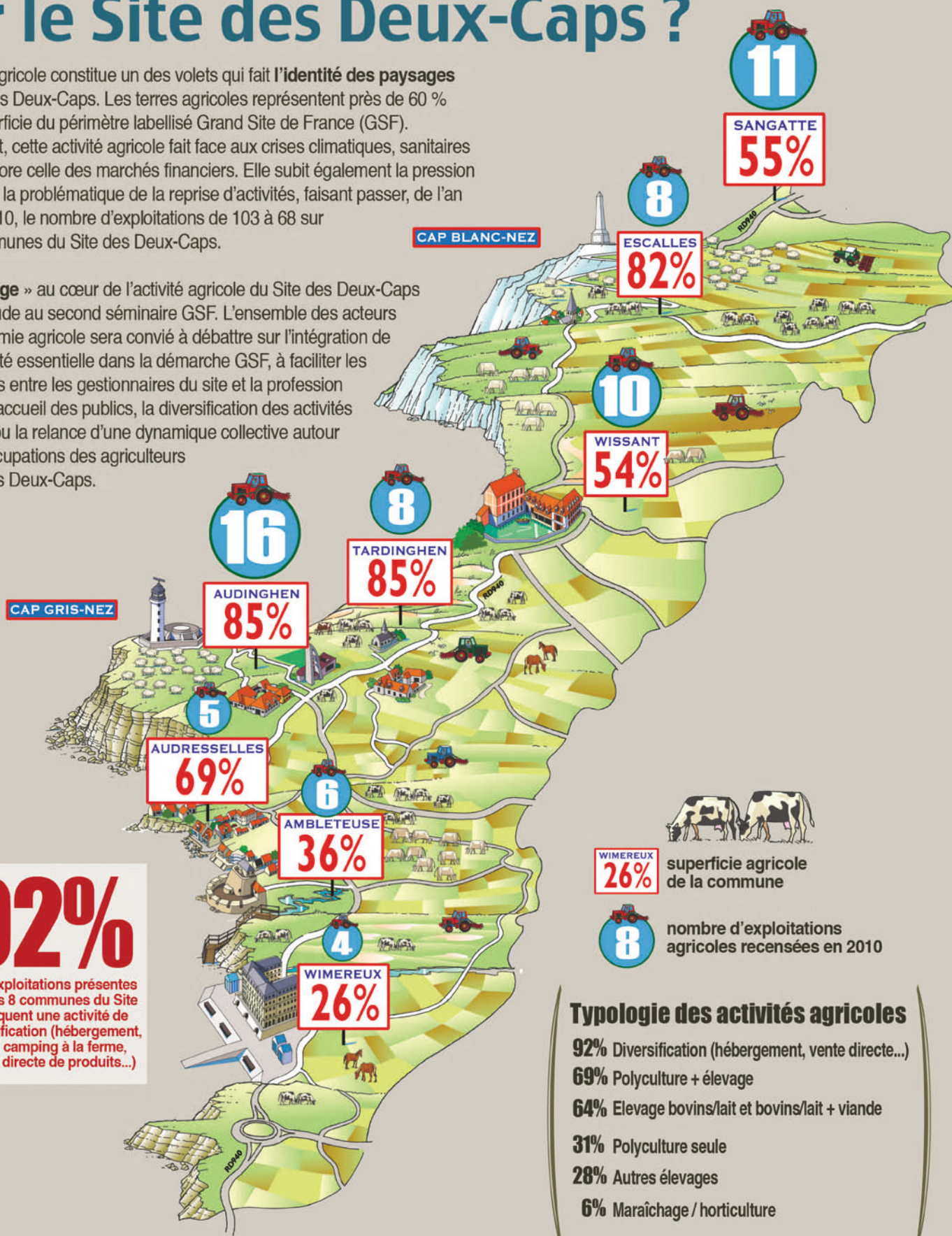
Coteaux calcaires du Cap Blanc-Nez



Quelle agriculture sur le Site des Deux-Caps ?

L'activité agricole constitue un des volets qui fait l'**identité des paysages du Site** des Deux-Caps. Les terres agricoles représentent près de 60 % de la superficie du périmètre labellisé Grand Site de France (GSF). Cependant, cette activité agricole fait face aux crises climatiques, sanitaires et pire encore celle des marchés financiers. Elle subit également la pression foncière et la problématique de la reprise d'activités, faisant passer, de l'an 2000 à 2010, le nombre d'exploitations de 103 à 68 sur les 8 communes du Site des Deux-Caps.

Ce « **voyage** » au cœur de l'activité agricole du Site des Deux-Caps est le prélude au second séminaire GSF. L'ensemble des acteurs de l'économie agricole sera convié à débattre sur l'intégration de cette activité essentielle dans la démarche GSF, à faciliter les passerelles entre les gestionnaires du site et la profession agricole, l'accueil des publics, la diversification des activités agricoles ou la relance d'une dynamique collective autour des préoccupations des agriculteurs du Site des Deux-Caps.



Typologie des activités agricoles

- 92% Diversification (hébergement, vente directe...)
- 69% Polyculture + élevage
- 64% Elevage bovins/lait et bovins/lait + viande
- 31% Polyculture seule
- 28% Autres élevages
- 6% Maraîchage / horticulture

Le Village de Tardingenh...





Allez à leur rencontre...



BERNARD BOULET



Nous sommes allés à la rencontre des agriculteurs du Site des Deux-Caps. Tous nous ont accueillis chaleureusement et nous ont expliqué avec fierté, passion et simplicité leur métier. Nous aurions presque pu vous les présenter tous ! Voici aujourd'hui 10 portraits, 10 histoires et nous reviendrons certainement dans un prochain numéro sur cette profession essentielle dans la gestion et « L'ADN » du Grand Site de France - Site des Deux-Caps !

Cette première rencontre nous emmène à Tardinghen, à la ferme du Châtelet chez Bernard Boulet, mais aussi pour rendre visite à la « **star** » du salon de l'Agriculture 2013, **Candi-Robe**.

Cette Prim'Holstein rouge a décroché le titre de championne des Red Holstein et le prix de la meilleure mamelle ! « C'est la **récompense** d'années de travail ! ». C'est aussi l'aboutissement du travail de sélection.

L'histoire de Candi-Robe débute aux **Etats-Unis** avec l'importation en 1970 de Prim'Holstein en Bretagne, région où Bernard Boulet, en visite dans un élevage, repère en 1992 une vache, l'arrière grand-mère de l'arrière grand-mère de Candi-Robe ! Ce n'est qu'en l'an 2000 qu'il acquiert « l'arrière grand-mère » lors d'une vente aux enchères en Haute-Marne !

Aujourd'hui, à côté de son élevage de vaches laitières Prim'Holstein et d'un autre atelier de bovins Blonde d'Aquitaine, destinés à la production de viande, il développe avec son fils Romain ce travail de « **sélectionneur** » et la vente d'embryons et de taureaux reproducteurs. Un **savoir-faire** qui se concrétise par une exportation de sa production en Argentine, Australie, Allemagne, Pays-Bas ou Pologne.

Malgré la satisfaction de la reconnaissance de son travail, Bernard Boulet ne cache pas son **inquiétude** sur l'avenir de son métier d'éleveur. « Après deux années où les **inondations** ont succédé à la **sécheresse**, nous sommes pris en otage par un prix du lait qui n'est pas juste au regard de notre travail ». Et c'est le « cyclone » de la réforme européenne de la politique agricole commune (PAC) qui l'inquiète particulièrement. Il redoute un nivellement des aides par le bas, avec le seul critère de superficie des exploitations. Une approche qui va pénaliser les éleveurs du Boulonnais et risque d'avoir à terme des conséquences directes sur l'avenir de la profession mais aussi des conséquences indirectes en termes d'emplois sur les filières laitières et de viande bovine.



*Candi-Robe,
Star du salon de l'agriculture, avec Romain Boulet*

Ferme du Châtelet à Tardinghen
www.giteduchatelet.fr
Tel : 03 21 83 30 31



Les Charolaises de Saint Pô

Certains éleveurs se sont tournés vers la vente directe de leur production. C'est le cas par exemple de Laurent Fourdinier et d'Hervé Bouly.

A Wissant, à la **ferme Saint Pô**, depuis 1996 Laurent Fourdinier assure la relève de l'exploitation familiale créée en 1951. Avec 64 ha de **polyculture** et 46 ha de surfaces fourragères, il cultive la luzerne, le blé, l'escourgeon, l'orge, l'avoine, le colza et la betterave sucrière, et assure l'élevage de bovins de **race charolaise**, une race équilibrée produisant une viande « goûteuse » de qualité. Mais Laurent Fourdinier a voulu aller plus loin et proposer la **vente directe « de notre étable... à votre table »** comme il aime à le dire.

Aujourd'hui, il propose la vente au détail et en colis, développe **des spécialités** comme les « abricots de Saint Pô » ou des saucisses « maison ». Il vend aussi des produits de terroir de la région et complète sa palette d'activités avec l'exploitation de deux gîtes. Pour Laurent Fourdinier, **l'accueil** prend tout son sens dans son métier d'agriculteur !



LAURENT FOURDINIER

Ferme de Saint Pô à Wissant
Tél : 03 21 82 52 36
www.ferme-st-po-wissant.com



HERVE BOULY

Implanté depuis 1954 à Raventhun sur Ambleteuse, la ferme **Houpe Vent** a la particularité d'accueillir un cheptel de 130 bovins de race **Blonde d'Aquitaine**, organisé autour de 40 vaches « mères ».

Ici, Hervé Bouly se revendique « **éleveur naisseur et engraisseur** et pratique l'insémination ».

Il s'est lancé en 2003 dans la vente directe de cette viande de qualité, avec un investissement significatif dans un atelier de découpe.

Les consommateurs peuvent ainsi **commander leur colis** de 2 kg ou plus qui peut être composé de : filet, rôtis, steaks, côte à l'os ou morceaux pour le pot au feu !

Ferme Houpe Vent à Ambleteuse
Tél : 03 21 32 60 30
www.ferme-houpevent.fr



Les Blondes d'Aquitaine d'Hervé



JACQUES DELATTRE

Ce jeune retraité de l'agriculture vit désormais à Boulogne-sur-Mer mais il vient souvent sur le Gris-Nez, dans la **ferme de Waringzelle** aujourd'hui exploitée par son fils Damien.

Cette terre du Gris-Nez coule dans les veines de Jacques Delattre. Il en est la **mémoire** et l'infatigable avocat de la profession agricole, de ceux qu'il aime à appeler « **les paysans du Site des Deux-Caps** ».

Il connaît chaque arpent de terre, chaque trou de bombe, chaque chemin qui donne, au Gris-Nez et à ses habitants, ce caractère insulaire. Lors de la venue de la délégation ministérielle en vue de l'obtention du label Grand Site de France, il captiva son auditoire en racontant la **reconstruction du Gris-Nez**, l'aide du plan Marshall se concrétisant par une dotation de matériel américain, d'une batteuse et d'une presse à poste fixe utilisés au travers d'une coopération de matériel agricole.

Cette coopérative deviendra la **CUMA** d'Audinghen, l'une des plus anciennes de France, toujours en activité et porteuse de modernité pour l'activité agricole.

Il connaît également chaque détail de l'arrivée de la production de la semence de pommes de terre venant des Pays-Bas sur les terres maritimes du Gris-Nez faisant, quelques décennies plus tard, de la **SICA plant** du Cap Gris-Nez et la société **Huchette Cap Gris-Nez**, le numéro 1 français du plant de pomme de terre.

Et s'il porte autant d'intérêt à ce passé, à ses racines, il est toujours passionné par le devenir de cette terre d'exception, et la nécessité de **pérenniser** et **fédérer** la profession agricole sur une dynamique collective.

« **Une terre d'expérience !** Le Site des Deux-Caps doit rester une terre d'expérience. Les enjeux sont nombreux et la transition irréversible ; la dualité protection-production, la modernité, les techniques culturales simplifiées, les diversifications alternatives à la dimension... sont autant de sujets d'avenir pour le Site des Deux-Caps, **qui me passionnent !** »



A la ferme des Monts à Wissant dans le hameau de Sombre, François Hamain et aujourd'hui son fils Ismaël, se spécialisent dans la **polyculture** des 107 hectares de l'exploitation familiale.

Ismaël est le représentant de la 5e génération de la famille Hamain sur cette ferme. Il concentre son activité sur la production de blé, d'escourgeon, de betteraves, de pois protéagineux ou de plants de pommes de terre... et **père et fils** sont intarissables sur la production de plants de pommes de terre : tels de véritables « instituteurs », ils nous enseignent le cursus de cette activité tout au long de ces six années de production. La 1ère année, baptisée de « mise en crèche », **des boutures** cultivées en serre donneront 150 kg de pommes de terre. La seconde année ou « petite section », les 150 kg issus de la « crèche » sont cultivés en plein champ.



FRANCOIS HAMAIN

Vient ensuite la 3e année de « grande section » puis la 4e de « cours préparatoire » qui constitue une étape importante dans l'aboutissement de la production et la vente de plants de pommes de terre « **super élite** ». Les deux dernières années de « cours élémentaire 1ère et 2e année » finalisent le processus avec des plants « **élite** » en fin de 5ème année et « **A** » en fin de 6ème année. Les pommes de terre de consommation sont récoltées à l'issue de la 7ème année.

Pendant ce temps, nos 150 kg de la « crèche » auront produit une moyenne de 5 000 tonnes de plants de pommes de terre, contrôlés, soignés contre le mildiou et les pucerons, et réputés pour leurs qualités. A la Ferme des Monts, 17 ha sont consacrés à cette production, générant 70 % de chiffre d'affaires.

Ferme des Monts à Wissant
www.fermedesmonts.fr
Tel : 03 21 35 95 90

Pour faire un beau guénel, il faut de belles betteraves ! Mais ici à Escalles, Eric Boutroy ne creuse pas les plantes sucrières pour en faire des lanternes !

Représentant de la 6ème génération de la ferme de l'Eglise, il s'est spécialisé dans la culture de la **betterave sucrière** et développe une activité de **champs d'essai** sur 4 hectares (soit 4000 parcelles de 10 m²) pour tester la résistance des différentes variétés de betterave à la montée en graines.

Cette activité est réalisée pour le compte de la société **Florimond Desprez** de Cappelle-en-Pévèle créée en 1830 et spécialisée dans la sélection de variétés de betterave, chicorée et céréales.

Ferme de l'Eglise à Escalles
www.chambres-hotes-blanc-nez.com
Tel : 03 21 85 20 19



ERIC BOUTROY



BETTY TOURRET

A la ferme de Selles, accessible depuis la RD 940 entre Audresselles et Ambleteuse, Betty Tourret a ouvert son **point de vente directe** en 2010. Marc-Henry et Betty ont repris cette ferme familiale en 2006, développant des activités de **polyculture et d'élevage** de 60 vaches laitières Prim'Holstein. Betty a mené à bien ce projet de diversification agricole et propose dans un local, spécialement aménagé, les **produits laitiers de la ferme** (lait, lait battu, « petit lait », beurre, crème fraîche ou fromage blanc), complétés par la vente de poulets et de pintades élevés à la ferme et de produits d'agriculteurs voisins.

Pour cette jeune agricultrice, les valeurs de solidarité et d'appartenance à cette profession sont essentielles !

Ferme de Selles à Audresselles
Tél : 03 21 87 13 02



BERNADETTE RANDOUX

L'histoire de la ferme Saint-Jean remonte à 1626 ! Dans cette ferme, **la vente directe** se pratique depuis les années 1930 et c'est dans les années 70, lors d'une fête du crabe, que Madame Randoux propose ses premières **tartes aux pruneaux**.

Devant le succès et les encouragements des gourmets comblés, elle la propose désormais toute l'année aux visiteurs. Aujourd'hui, son fils et sa belle-fille, Luc et Bernadette Randoux, gèrent l'exploitation familiale de **polyculture** et d'élevage de 140 bêtes, essentiellement des vaches de race montbéliarde et croisées Prim'Holstein/Montbéliarde. Bernadette propose dans un **point-vente** très bien agencé, le lait, le beurre, la crème fraîche, le fromage blanc issus de l'élevage familial, mais aussi de la volaille (poulet, pintade), des œufs et la célèbre tarte aux pruneaux qu'elle réalise avec sa belle-mère ! **Elle est trop bonne !**

Alors, un conseil, soyez prudent et commandez la avant **votre visite à la ferme !**

Ferme Saint-Jean à Audresselles
Tél : 03 21 32 96 59



MICHEL QUENU

A Wissant à la ferme le Vivier, la famille Quenu a intégré en 2010 le réseau « **bienvenue à la ferme** ». A côté des activités liées à l'exploitation des 90 hectares et l'élevage de vaches laitières, Michel, Sylvie et Audrey Quenu ont développé la **vente directe** de leur production de légumes sur le marché de Wissant et dans leur ferme. Ils proposent également des **produits transformés** issus des cultures de leur exploitation (soupes, confitures, chutney, coulis, sirop...) et même des gâteaux réalisés par Audrey, la fille de la maison, pâtissière de formation. Enfin, ils proposent **en saison**, de juin à mi-septembre, des fraises (9 variétés) et framboises (4 variétés) en **libre cueillette** sur 1 hectare.

Ferme le Vivier à Wissant
Tél : 03 21 35 90 14
fermelevivier.googlepages.com



DAVID ALLEXANDRE

La ferme équestre de Warincthun à Audinghen sera notre **dernière étape** !

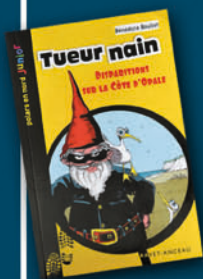
C'est ici que David Alexandre a créé, sur cette ferme familiale, son activité d'**élevage et pension** de chevaux et une offre très complète d'activités équestres encadrées par des **moniteurs diplômés** (cours pour enfants et adultes, de l'initiation au perfectionnement, des balades accompagnées dans les terres et sur les plages du Site des Deux-Caps...).

Il dispose d'équipements adaptés avec une carrière de **2 100 m²**, un manège de 600 m², 12 hectares de pâture, une grande sellerie et un dispositif de douche pour chevaux !

Des possibilités d'hébergement en **gîte et camping** complètent le dispositif d'accueil ! Et ce n'est certainement pas fini car David a encore d'autres projets en tête comme celui d'un terrain de cross et de TREC équestre !

Ferme équestre de Warincthun
Tél : 06 60 05 24 21
www.fermeequestredewarincthun.com

A lire, à voir, à découvrir sur le Site des Deux-Caps



Il y en aura pour tous les goûts !

Pour les enfants tout d'abord avec ce premier livre de la collection polars en Nord Junior « Tueur nain, disparition sur la Côte d'Opale » de Bénédicte Boulet. 76 pages de plaisir, de suspense et de sourire confirmant la beauté du Site des Deux-Caps et le charme des petites Anglaises !

**« Tueur nain, disparition sur la Côte d'Opale »
de Bénédicte Boulet
Editions Ravet-Anceau - prix : 5,50 €**



Autre univers avec Pascal Duquesne, installé à Escalles, qui publie son premier ouvrage « Florimond Day, le rêveur d'opale ». Un très beau recueil de nouvelles où nous suivons Florimond promenant ses yeux émerveillés entre Blanc-Nez et Gris-Nez.

**« Florimond Day, le rêveur d'opale »
de Pascal Duquesne
Editions Persée - prix : 20,80 €**



Toujours en librairie, la réédition enrichie de « L'École de Wissant et ses Peintres » fera plaisir aux amoureux du Site des Deux-Caps.

**« L'École de Wissant et ses peintres »
édité par l'Association Art et Histoire de Wissant - prix : 28 €
Contact & renseignement : artethistoiredewissant@gmail.com**



Vous aurez plaisir également à vous procurer le premier livre de la collection « Le Pas-de-Calais grandeur nature » édité et distribué par Eden 62. Consacré aux terrils et carrières, il vous fera entre autres découvrir les secrets du Fond du Phare (Tardinghen, Wissant), du Fond de la Forge et du Fond Pignon (Sangatte).

**« Le Pas-de-Calais, grandeur nature »
(tome 1 : les terrils & les carrières des espaces
naturels sensibles du Pas-de-Calais)
www.eden62.fr - prix : 15 €**

Enfin, difficile à l'approche de Noël de ne pas vous parler des jeux édités et distribués par la société GIGAMIC, installée à Wimereux. Et comment résister à ce clin d'œil pour notre dossier « agriculture » en vous encourageant à offrir et à vous offrir le « 6 qui prend ! » aussi surnommé le « jeu des vaches ». Un jeu de cartes numérotées de 1 à 104, de la stratégie, parfois de la chance... et des moments de plaisir et de fous rires garantis !



**« Le 6 qui prend ! » en vente dans la plupart
des magasins de jouets - prix entre 10 et 12 €
Pour en savoir plus sur la société GIGAMIC : www.gigamic.com**