



**MANGEZ**  
**VIVEZ**  
*fermier*

**CET ÉTÉ,**  
**PARTEZ AU PAYS** *du soleil couchant !*

**EN BAIE DE SOMME**

**VENEZ VOUS RESSOURCER À LA FERME  
ET VIVRE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES**

ÉDITION 2020

*Envie de respirer l'air de la campagne, de profiter des grands espaces, de retrouver vos proches, de faire des rencontres uniques !*

**CET ÉTÉ**, les agriculteurs du réseau *Bienvenue à la ferme* vous proposent de mettre leurs savoir-faire au service de vos envies d'évasion et de découvertes.

Faire vos courses, partager un moment convivial autour d'un bon repas, passer un séjour à la ferme ou encore découvrir le travail des agriculteurs, Bienvenue à la ferme valorise la richesse de l'agriculture française avec l'offre «**MANGEZ fermier**», et vous propose également de prolonger l'expérience à la ferme à travers les activités «**VIVEZ fermier**».

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à vous proposer des produits fermiers de qualité et à vous offrir un accueil personnalisé et professionnel. Ils partageront avec vous les valeurs qui leur sont chères : l'écoute, la découverte, l'authenticité, la recherche de la qualité, la convivialité, l'attachement à leur territoire et la volonté de le faire vivre.

Ce carnet de voyage est une belle invitation à sillonner nos campagnes. Vous trouverez, au gré de ces pages, une sélection d'idées pour dormir, vous **restaurer**, **découvrir** et **s'amuser** en famille ou entre amis.

### **PARTIR AVEC BIENVENUE À LA FERME, C'EST CHOISIR :**

-  Une destination loin des foules où règne le calme et la sérénité
-  Un dépaysement total, près de chez vous, en toute liberté
-  De nouvelles expériences en toute authenticité
-  Des moments conviviaux, riches en partage et en découvertes



La 1ère étape de votre voyage commence à la lecture de ce carnet.

N'attendez pas davantage pour vous y plonger et commencez, dès aujourd'hui, à réserver vos vacances à la ferme.

**VENEZ NOUS VOIR...**



**Françoise CRÉTÉ**

Présidente

de la Chambre d'agriculture de la Somme



**CIRCUIT 1** - entre Quend et Le Crotoy

**CIRCUIT 2** - aux portes du littoral via la région abbevilleoise

**CIRCUIT 3** - entre Ault et Mers les Bains



Avant de vous rendre sur les fermes, veuillez consulter les horaires d'ouverture sur les sites Internet ou téléphoner.



- FD** Ferme Découverte
- FP** Ferme Pédagogique
- FE** Ferme Equestre
- V** Vacances d'enfants
- FA** Ferme Auberge
- G** Goûter
- L** Location de salle

- C** Camping à la ferme
- CC** Camping Car
- CH** Chambre d'Hôte
- CE** Gîte d'Etape
- CG** Gîte de Groupe
- GR** Gîte Rural
- PR** Petite Restauration
- PN** Pique-nique



- P** Produits fermiers
- MP** Magasin de producteurs
- M** Marché de producteurs



# VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* EN BAIE DE SOMME



## CIRCUIT 1 - *entre Quend et Le Crotoy*

En plein cœur du Marquenterre, vivez au rythme de la nature pour quelques heures ou quelques jours. Arrivés dans cet espace privilégié, découvrez ses plages lors d'une promenade en Henson, cheval emblématique de la Baie. Les plus petits comme les plus grands trouveront largement de quoi s'occuper dans nos fermes découverte et équestre. Profitez de vos balades à cheval ou à dos d'ânes pour remplir vos paniers de produits fermiers tous plus étonnants les uns que les autres. Saviez-vous que le safran était cultivé en Baie de Somme ?

🚶 = 17'

🚲 = 50'

🚩 = 3 heures

### NOTRE CONSEIL BIENVENUE À LA FERME :

*ne partez pas sans avoir dégusté le «Maguette», le «Ponticuli» et le bœuf «Montbéliard» !*

## 1 QUEND

*L'asinerie du Marquenterre* - **FD**

LEBRUN Christophe - Ferme la Bonne Dame

Monchaux - 80120 QUEND

T. 06 21 26 02 94

leblef@hotmail.fr

www.asinerie-dumarquenterre.fr

**DÉCOUVRIR ET S'AMUSER :** A deux pas de la mer, découvrez une des plus belles collections d'ânes. Visiter l'Asinerie du Marquenterre, c'est aller à la rencontre des ânes et prendre le temps de faire connaissance avec ces animaux si doux et si gentils. Vous pourrez même partir en rando avec un âne ! Partez aussi à la rencontre de tous les animaux familiers de la ferme et visitez la salle d'écllosion ! Après votre visite, ne manquez pas la boutique de la ferme. Le choix des produits autour du thème de l'âne est surprenant par sa richesse !

## 2 QUEND

*La chèvrerie de Châteauneuf* - **P**

GRIBAUVAL Georges - Le Haut Gabet

80120 QUEND

T. 06 19 14 10 94

lemaguette@gmail.com

**MANGER FERMIER :** Georges sera heureux de vous accueillir et de vous présenter son élevage de chèvres. Il vous proposera de découvrir la fabrication de ses fromages de chèvre et de goûter son fameux «Maguette». La vente a lieu dans son magasin attenant à l'atelier de fabrication mais aussi sur les marchés de Fort Mahon et de Rue. Georges élève ses 50 chèvres de race alpine, privilégiant le respect de la nature et le bien être animal. Les chèvres sont nourries au foin et les fromages sont produits de façon traditionnelle, à partir du lait de ses chèvres, de mars à décembre.

# VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* EN BAIE DE SOMME

## 3 QUEND

*SCEA du Petit Bas Champs* - **P**

LOYE Marc et Alexandre - Ferme la Pruquière

18 route de Berck - 80120 QUEND

T. 06 74 08 50 38

[alexandreloye@hotmail.com](mailto:alexandreloye@hotmail.com)

**f** [viandealafermedupetitbaschamp](http://viandealafermedupetitbaschamp)

**MANGER FERMIER** : Ici à la Ferme du Petit Bas Champ, nous cultivons la passion de la bonne viande. Mes animaux sont nourris de manière naturelle avec l'herbe et les céréales produites sur la ferme. Afin de partager ma passion, chaque mois je vous propose de venir chercher votre viande à la ferme : du boeuf Aubrac, du veau sous la mère, et du porc élevé sur paille. Nous proposons aussi nos viandes en vente au détail.

## 4 PONTHOILE

*Ferme Relais de la Baie de Somme* - **GF FE**

BIZET Carole - 25 rue de la gare

Hameau de Morlay - 80860 PONTHOILE

T. 03 22 27 07 11 / 06 81 65 25 24

[bizet-thierry@wanadoo.fr](mailto:bizet-thierry@wanadoo.fr)

[www.rando-gites-baie-somme.com](http://www.rando-gites-baie-somme.com)

**f** **ferme Relais de la Baie de Somme**

**DORMIR** : Au coeur de la baie de Somme, ferme typique datant de 1860 construite en briques et galets, maison de caractère bâtie sur l'emplacement d'une ferme datant de l'époque Napoléonienne où nous vous accueillerons dans l'un de nos trois gîtes de groupes pour 12, 14 ou 16 personnes dans un cadre convivial et familial.

**DECOUVRIR ET S'AMUSER** : Découvrez la Baie de Somme sur nos chevaux Hensons en galopant sur les plages ou dans les bas champs, des plages du Marquenterre à la forêt de Crécy, du cavalier débutant ou confirmé !

## 5 PONTHOILE

*la laiterie de la Baie* - **P**

FROMENTIN Christelle - 32 rue du Marais de

Neuville - Hameau de Romaine

80860 PONTHOILE

T. 03 22 19 01 40 / 06 08 02 65 86

[laiteriedelabaie@orange.fr](mailto:laiteriedelabaie@orange.fr)

**f** **La Laiterie De La Baie**

**MANGER FERMIER** : Venez découvrir les produits laitiers de fabrication artisanale à Romaine, en vente directe à la ferme. Nous transformons le lait issu de notre élevage de vaches Prim'Holstein et fabriquons pour vous de la crème fraîche, du beurre de baratte moulé à la main, du fromage blanc, de la faisselle, du fromage frais, du yaourt, du dessert lacté, du lait entier en bouteille... Tous ces produits sont réalisés dans notre atelier à Romaine, commune de Ponthoile, au coeur de la Baie de Somme. Venez nous voir et nous vous parlerons avec passion de notre métier !

## 6 PONTHOILE

*Safran de la Baie de Somme* - **P FI**

POUPART Anne - Ferme de Romiotte

Route de Forest-Montiers - 80860 PONTHOILE

T. 03 22 23 59 65 / 06 45 47 71 81

[safrandelabaiedesomme@outlook.fr](mailto:safrandelabaiedesomme@outlook.fr)

[www.safrandelabaiedesomme.com](http://www.safrandelabaiedesomme.com)

**f** **Safran de la Baie de Somme Picardie Littoral Hauts de France**

**MANGER FERMIER** : Première safranrière professionnelle en Picardie, mon aventure a démarré en 2009, après être tombée amoureuse de la fleur. Depuis, la safranrière s'agrandit dans une des plus belles baies du monde : la Baie de Somme. Nous produisons du safran pur en stigmates, du sirop de safran, du vinaigre de cidre safrané, des confitures safranées, des bulles de safran (blanc de blanc safrané)... Nous vendons notre safran et nos produits safranés à la ferme sur rendez-vous.

**DECOUVRIR ET S'AMUSER** : Nous vous proposons également de venir nous rencontrer pour visiter la safraneraie et découvrir le Safran de la Baie de Somme dans notre «Espace Safran». N'oubliez pas de réserver avant de venir !

# VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* EN BAIE DE SOMME



## CIRCUIT 2 – aux portes du littoral via la région abbevilloise

Profitez de vos vacances pour entrer un peu dans les terres et découvrir la région Abbevilloise. Votre escapade vous emmènera sûrement dans les fermes de ce secteur riche en patrimoine. Au programme de votre semaine : séjour instructif et pédagogique sur la culture du lin et de la lentille, visite d'une chèvrerie, cueillette des fruits et légumes de saison, côte de bœuf charolais à la plancha et même fabrication de votre propre bière ! Le soir, pour vous reposer, retrouvez votre douillet gîte rural pour une bonne nuit de sommeil au calme.

🚗 = 1h45

🕒 = 4h50

👤 = 2,5 j

### NOTRE CONSEIL BIENVENUE À LA FERME :

*Le mélange chèvre frais et huile de cameline est une vraie réussite !*

## 1 GUESCHART

*La ferme du Lin* - **FP GR**

GRARE Loïc et Isabelle

7 rue du Général de Gaulle - 80150 GUESCHART

T. 03 22 29 20 09 / 06 70 51 44 80

earl.grare@wanadoo.fr - [www.gite-baiedesomme.eu](http://www.gite-baiedesomme.eu)

**f** Ferme du Lin - SARL Grare

**DORMIR :** Venez vous ressourcer en passant des vacances à la campagne, près de la Baie de Somme, dans notre gîte indépendant. Situé entre deux vallées, la vallée de l'Authie et la vallée de la Somme, notre gîte peut accueillir jusqu'à 5 personnes. Nous aurons le plaisir de vous accueillir à la ferme dans un cadre verdoyant. Vous pourrez partager avec nous, notre passion pour la culture du lin, que vous retrouverez à travers la décoration de notre gîte. Marylin représente d'ailleurs une variété de semences de lin.

**DÉCOUVRIR ET S'AMUSER :** Bienvenue dans cette ferme, spécialisée dans la culture du lin, qui vous expliquera les travaux du semis jusqu'à la récolte, ainsi que les autres cultures comme les céréales et la betterave à sucre.

## 2 VIRONCHAUX

*Maraîchage de Vironchaux* - **P**

THOREL Béatrice et Michaël

200 rue Louis Voilmy - 80150 VIRONCHAUX

T. 03 22 29 28 91 / 06 84 41 36 60

thorel.michael@wanadoo.fr

marachage-de-vironchaux.jimdo.com

**f** Maraîchage de vironchaux

**MANGER FERMIER :** Des classiques, des anciens, des «bizarres». De la pomme de terre à la butternut, en passant par toute sorte de choux, des tomates, courgettes, poivrons, aubergines, potimarrons, citrouilles, carottes, mais aussi des asperges et des endives de pleine terre. Pour le sucré, nous vous proposons toute l'année des pommes mais aussi des fraises, framboises, cassis, groseilles, poires, rhubarbe, melons, pastèques ... Vous pouvez nous rencontrer sur nos marchés et lors de nos ventes à la ferme.

# VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* EN BAIE DE SOMME

## 3 NEUFMOULIN

*La ferme du Scardon* - GH

CHIVOT Elisabeth et Jean-Marie  
121 rue du Scardon - 80132 NEUFMOULIN  
T. 03 22 28 82 14

chivot.jean-marie@orange.fr  
www.ferme-du-scardon.fr

f La Ferme du Scardon

**DORMIR** : A 5 minutes d'Abbeville et 25 minutes de la Baie de Somme, dans un cadre verdoyant, nous vous accueillons dans nos 5 chambres d'hôtes. En famille, en couple, entre amis, venez vous ressourcer à la campagne. Dans notre ferme typiquement picarde et appartenant à notre famille depuis des générations, vous pourrez profiter de grands espaces de détente, d'un étang sécurisé, de balançoires, du trampoline, du toboggan, de la salle de jeux avec le baby foot et des jeux de société...

## 5 FONTAINE SUR SOMME

*Gaec du Bois Roland* - P

PARCY Olivier  
6 rue de la Carrière - 80510 FONTAINE SUR SOMME  
T. 06 22 37 89 79

la.fontainoise@wanadoo.fr

f GAEC DU BOIS ROLAND

**MANGER FERMIER** : Bienvenue au Gaec du Bois Roland. J'ai développé la vente directe de viande charolaise en 2016 de manière à vous faire profiter de la qualité de la viande que je produis sur la ferme. L'exploitation est orientée vers une agriculture durable et respectueuse de son environnement ainsi que du bien être de ses animaux. Le troupeau est nourri avec les produits issus de notre ferme. Mes vaches sont élevées de manière à produire des bêtes au goût des plus savoureux. Nous vous la livrons sous forme de colis 1 fois par mois. Nous produisons principalement de la viande bovine charolaise mais aussi des porcs sur paille et des moutons.

## 4 WANEL

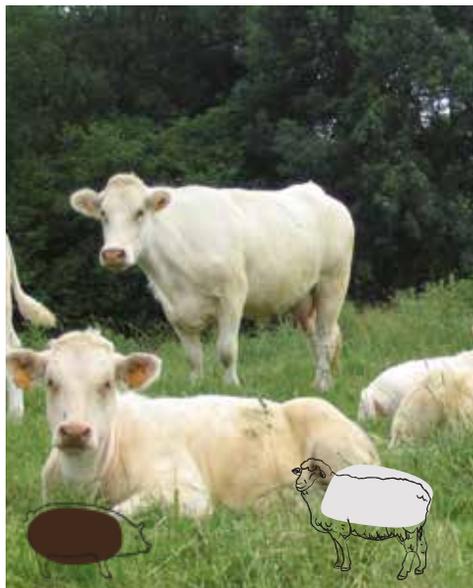
*A la ferme du Haut* - P AB

DECAYEUX Emmanuel et Evelyne  
9 rue du Haut - 80490 WANEL  
T. 06 04 65 10 65 / 06 04 65 10 66

ede-cayeux@wanadoo.fr

f EARL Decayeux

**MANGER FERMIER** : Cette exploitation en agriculture biologique produit et vend de la viande bovine et cultive des céréales, des pommes de terre, du lin mais aussi des lentilles et fabrique de l'huile de cameline !



# VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* EN BAIE DE SOMME

## 6 DOMART EN PONTHEIU

*Brasserie de la Somme* - P FD

MARIÉ Marie-Laure et François  
7 route de Berneuil - 80620 DOMART EN PONTHEIU  
T. 03 22 54 07 23 / 06 21 47 46 32

brasserie delasomme@sfr.fr  
www.brasserie delasomme.fr

f Brasserie de la Somme

**MANGER FERMIER** : La Brasserie de la Somme est une ferme atypique qui garde ses secrets de fabrication dans de magnifiques bâtiments du XVIIIe siècle. Elle a vu naître sa première bière «la Germinette» en février 2010 et depuis une quarantaine de bières ont déjà vu le jour. Découvrez (avec modération!) leur gamme de bières artisanales, produites dans leur ferme.

**DÉCOUVRIR ET S'AMUSER** : Venez écouter et partager la belle histoire de la Brasserie de la Somme à l'occasion des visites mensuelles et surtout comprendre la richesse de cette boisson ancestrale et déguster quelques bières... uniquement pour illustrer le propos, bien sûr !

A noter : visites guidées chaque premier samedi du mois à 17h, stages de brassage, visites spéciales certains jours fériés. Renseignez-vous et réservez en ligne !

## 7 PROUVILLE

*Chèvrerie du moulin de Prouville* - P 

PHILIPPE Xavier  
3 route d'Auxi - 80370 PROUVILLE  
T. 06 42 10 38 01

chevrerie dumoulin80@gmail.com  
www.chevrerie dumoulin.com

f Chèvrerie du moulin de Prouville

**MANGER FERMIER** : En 2010, j'ai concrétisé mon rêve d'enfant : devenir agriculteur. Je souhaitais produire en BIO. C'était pour moi un élément incontournable. La taille de mon cheptel me permet d'assurer le bien-être de mes bêtes ainsi que la préservation de mon environnement. Je peux également prendre le temps pour la fabrication de mes fromages. La vente directe à la ferme me permet d'échanger avec vous sur ma passion et m'apporte énormément. Vous retrouverez tout ceci dans mes produits : fromages de chèvre bio : frais, affinés, aromatisés, épicés, crottins, buchettes, tomme, yaourts et faisselle.



# VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* EN BAIE DE SOMME



## CIRCUIT 3 - *entre Ault et Mers les Bains*

Mettez le cap vers le Sud de la Baie de Somme pour un week-end ou quelques jours. Commencez votre séjour en réservant une chambre d'hôtes, un gîte ou encore une roulotte dans une de nos fermes. De nombreuses activités vous attendent sur place : balade à cheval, sport en milieu naturel, rencontre avec les animaux... Et en fin de journée, pourquoi ne pas faire le plein de saveurs locales 100% « Made in Farm » et les déguster tranquillement en famille ou entre amis ?

🚗 = 55'

🕒 = 2h10

👤 = 1 journée

### NOTRE CONSEIL BIENVENUE À LA FERME :

*profitez du plateau «spécial barbecue» concocté par nos producteurs !*

## 1 BUIGNY LES GAMACHES

*Les Gîtes du Chant des Oiseaux* - 🇨🇭 🇬🇧

ACOULON Robert

2 rue de la Place - 80220 BUIGNY LES GAMACHES

T. 03 22 26 14 56 / 06 62 34 67 48

robertacoulon@free.fr

www.gitesduchantdesoiseaux.fr

📍 Les Gîtes du Chant des Oiseaux

**DORMIR ET SE RESTAURER** : Fabienne et Robert ont aménagé dans leur corps de ferme quatre gîtes et trois chambres d'hôtes. Ils seront ravis de vous présenter toutes leurs activités : les hébergements à la ferme, la table d'hôtes, l'accueil de camping cars, la salle de réception et même la fabrication à l'ancienne du cidre...

Robert vous fera également découvrir les sentiers et chemins de traverse vers la Baie de Somme et tous les produits frais et de saison de notre terroir !

## 2 OCHANCOURT

*La ferme du bois d'Hantecourt* - 🇨🇭

WYNANDS Emmanuel et Béatrice

13 rue de Paris - 80210 OCHANCOURT

T. 03 22 30 25 53 / 06 58 87 25 33

bewynands@gmail.com

📍 La Ferme du Bois d'Hantecourt

**DORMIR** : Offrez-vous quelques jours d'évasion en Baie de Somme, dans une ferme typiquement picarde ! L'authentique bâtisse à cour carrée date du 19ème siècle. Entièrement rénovée, elle marie tradition et modernisme, afin de vous assurer confort et convivialité. Le calme de la campagne et le charme de la nature environnante vous permettront de faire une pause détente entre amis, en famille ou en amoureux ! Béatrice et Emmanuel, les propriétaires, vous accueilleront chaleureusement dans leurs quatre chambres d'hôtes et seront heureux de vous faire partager la vie de la ferme.

# VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* EN BAIE DE SOMME

## 3 BEAUCHAMPS

*LieuDieu* - GE FE FD GR

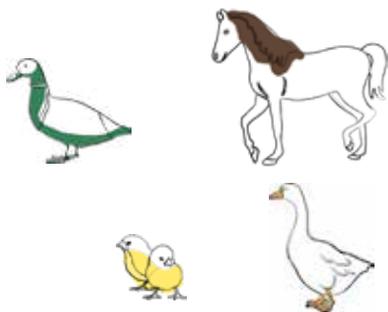
MAILLARD de THEZY Marie-Annick et Jérôme  
Domaine du Lieu Dieu - Hameau du Lieu Dieu  
80770 BEAUCHAMPS  
T. 03 22 30 92 23

contact@lieudieu.cm - www.lieudieu.com

f Lieu Dieu et Centre équestre du LieuDieu

**DORMIR** : Au LieuDieu, nous vous invitons à séjourner au sein d'un domaine de campagne. Vivez une expérience atypique en séjournant dans une cabane sur l'eau, la cabane des oiseaux, une roulotte, une goutte d'Ô, la yourte, ou optez pour le confort de notre maison de campagne. Entre amis, en couple ou en famille, profitez du domaine, des grands espaces verts qui vous entourent et des activités !

**DÉCOUVRIR ET S'AMUSER** : Au LieuDieu, vous serez entourés de chevaux. Que vous soyez novice ou confirmé, seul ou à plusieurs, vous saurez trouver une expérience cheval faite pour vous. Le plaisir du contact animal et la détente seront au rendez-vous ! Vous rencontrerez aussi les poules, les canards, les cygnes, les grenouilles, chats et chiens. Bienvenue à la ferme où tous se retrouvent pour des moments inoubliables. Et au fond du domaine au bord de « l'étang du bout », vous pourrez retrouver le wakepark et la plage. De quoi satisfaire toutes vos envies dans ce petit coin de paradis !



## 4 EMBREVILLE

*EARL DELIGNIERES Frédéric* - P

DEIGNIERES Frédéric  
21 rue Charles de Gaulle - 80570 EMBREVILLE  
T. 03 22 30 72 89

frederic.delignieres0922@orange.fr

f Earl Delignieres Frédéric

**MANGER FERMIER** : En matière d'asperges, je suis un connaisseur ! Je suis producteur d'asperges blanches de plein champs du Vimeu depuis plus de dix ans. Je vous propose mes délicieuses asperges blanches de mi-avril à mi-juin en vente directe à la ferme à Embreville ou sur les marchés de la région. Retrouvez moi à Dury, à Abbeville et à Amiens, quartier Saint-Leu.

## 5 MAISNIERES

*La ferme des Fontaines* - P

MASSON Cyril et Aurélie  
33 rue Fontaines - Hameau de Monchelet  
80220 MAISNIERES  
T. 03 22 26 81 22 / 06 99 52 72 02

**MANGER FERMIER** : Goûtez à la qualité des porcs et des bovins de race Salers que nous élevons à la ferme et que nous nourrissons à base de blé, d'orge et de graines de lin. Nos animaux sont élevés sur paille et les bovins sont en pâture tout l'été. Tous nos produits sont découpés et transformés sur l'exploitation et vous les trouverez dans notre point de vente à la ferme et sur les marchés de Dury et d'Amiens. Venez découvrir notre charcuterie artisanale «faite maison» à la Ferme des Fontaines !

# VOTRE CARNET DE VOYAGE *fermier* EN BAIE DE SOMME

## 6 VISMES

*La Ferme du Vert Pâturage* - P

DEFACQUE Sophie

12 chemin Defacque - Hameau du Plouy

80140 VISMES

T. 03 22 28 51 64

[guydefacques@orange.fr](mailto:guydefacques@orange.fr)

f La Ferme du vert pâturage

**MANGER FERMIER :** Venez découvrir notre métier et notre passion pour la race Blonde d'Aquitaine.

La famille Defacque élève depuis bientôt 30 ans des vaches de race Blonde d'Aquitaine. Ils ont aménagé un atelier de découpe à la ferme pour vous proposer de la viande de boeuf en caissette.

Dans le point de vente, vous trouverez également des confitures à la fois excellentes et originales cuisinées par Marie-Paule !



Afin de garantir la sécurité de tous, les producteurs Bienvenue à la ferme se mobilisent au quotidien pour mettre en œuvre toutes les mesures sanitaires liées à l'épidémie de COVID19. Cela concerne toutes les activités proposées par notre réseau. Mangez et Vivez fermier en toute sérénité !

## RUBRIQUE SPÉCIALE : DRIVE FERMIER

L'offre Drive fermier permet de commander vos produits fermiers directement sur Internet, de payer en ligne et de prendre rendez-vous pour récupérer votre panier dans l'un des points de retrait.

## ABBEVILLE

*Drive fermier d'Abbeville*

304 Chaussée Rouvroy

Ancienne école maternelle

80100 ABBEVILLE

Date du retrait : le vendredi de 16H30 - 18h30

T. 09 80 80 85 85

[drivefermier@somme.chambagri.fr](mailto:drivefermier@somme.chambagri.fr)

[drivefermier-somme.fr](http://drivefermier-somme.fr)



# CONTACT

Chambre d'agriculture de la Somme

Anne CATTEAU

Chargée de mission Bienvenue à la ferme et agritourisme

19 bis rue Alexandre Dumas - 80096 AMIENS Cedex 3

a.catteau@somme.chambagri.fr

03 22 33 69 83

# Venez



# NOUS VOIR



*Toujours avec vous*



[www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/hautsdefrance)



bienvenuealafermeHautsdeFrance

