



## « Là où il y a des Hommes... Il y a des Sources... Et La vie ;) » Voici nos sources.

**Escargots** : Dominique Bremer – Saint Quentin en Tourmont

**Œufs de plein air** : Bénédicte de Caffarelli – Chaussoy-Epagny

**Fromages Picards** : François Défossé, Anselme Beaudoin by Comptoir du Frais – Claire Maison – Equennes

**Fromages de Chèvres** : Claire Maison – Equennes ; Georges Gribauval - Quend

**Pommes, Poires** : Bernard Nicolaï by Abbeville Primeurs

**Fraises** : Earl Lardé – Maizicourt, Ferme du Muret – Quend

**Fruits Rouges** : Emmanuel Bance - Picquigny

**Mini Légumes** : Adélaïde Salles – Saint-Valery-sur-Somme

**Farines** : Antoine Riquier – Cahon Gouy

**Farines du Moulin** : Moulin d'Eaucourt

**Epeautre et bière** : Moulins de Marie Claire - Froyelles

**Cidre, Jus de Pomme, Poiré** : Séverine & Vincent Liénart – Saint Gratien

**Huile de Colza bio** : Richard Vilbert - Rubempré

**Quinoa** : Jean Lefèvre – Oignes (60)

**Porc Fermier** : Alexandre Loye – Quend ; Ferme des 3 Châtaigniers – Villers Tournelle ; Aurore Davergne – Tours en Vimeu

**Anguille Fumée** : Denis Boulanger by Comptoir du Frais

**Truite Fumée** : Vivier d'Omignon, M. Lemaire by Comptoir du Frais

**Truite d'Abbeville** : Philippe Jorgensen

**Maraîchers** : Emmanuel Bance – Picquigny, Stéphane Ternois – Neufmoulins, Guillaume Gautier – Limeux, Florence Flandre – Le Hamel, Bertille Dewasme et Julien Proust – Quesnoy le Montant

**Autres maraîchages et transport frais** : Charlet Amiens – Christophe Thopart

**Algues** : Thierry Duizet - Bretagne

**Champignons** : Dany & Marie-Jeanne Delignières – Toeuffles,

**Truffes** : Pascal D'Heygère - Picardie

**Volailles** : Christophe Hocquet - Behen

**Herbes Aromatiques** : Thomas Lécureux – Buigny-Les-Gamaches , Vincent Malgras – Frettemeulle, Bertille Dewasme – Quesnoy le Montant

**Pousses Gourmandes** : Benjamin Cousin – Forest l'Abbaye, Adélaïde Salles – Saint-Valery-sur-Somme

**Légumes secs, Huile de Caméline** : Emmanuel Decayeux – Wanel

**Jus de Pommes et Aromatiques** : Vincent Malgras - Frettemeulle

**Fleurs de Sel** : Xavier Helmoortel - Marquise

**Sève de Bouleau** : Galiane de Poncins – Méricourt en Vimeu

**Pharmacie** : Sylvianne Jain – Abbeville

**Viandes Bovines** : Alexandre Loye – Quend ; Cyril Périllier - Long ; Aurore Davergne – Tours en Vimeu, Thierry Caron - Yvrench

**Ombles Chevalier** : Gabriel Borde - Métigny

**Epicerie** : Lelievre – Saint Quentin Lamotte

**Gibiers** : Picardie Venaison by Comptoir du Frais et chasses directes

**Foie Gras & Magrets** : Joël Wissart - Tully

**Agneaux de Pré-Salé de la Baie de Somme** :

Frédéric Farand – Saint Valery sur Somme

**Pêche en mer** : Jordan Cottrelle – Monchaux-Soreng, Dieppe, Fécamp, Boulogne sur Mer

**Pommes de Terre Primeur de la Baie de Somme** : Emmanuel Noiret et les Paysans du Sud de la Baie de Somme

**Pommes de Terre Picarde** : Bayard – Laucourt

**Endives de Drucat** : Alexandre Sellier

**Miel** : Valéry Henocque - Toeuffles

**Condiments Acidulés, boissons de Pomme**: Benoit Simottel – Vallée d'Auge

**Crèmerie Fermière** : Claire maison – Equennes ; Ferme du Coudroy – Saint Martin le Gaillard

**Moutarde Picarde** : Philippe Guillomy – Ribécourt – Dreslincourt (60)

**Grossiste Terroirs Hauts de France** : Comptoir du Frais – Verneuil en Halatte

**Céramique** : Céramikange – Boismont

**Assiette médiévale en bois** : Au Tour de Vitz – Vitz sur Authie

**Forgeron** : La Forge Malvésienne – Saint Maulvis

**Gin, Whisky** : Distillerie Ergaster – Passel (60)

**Gin, Whisky** : Distillerie d'Hautefeuille – Beaucourt en Santerre

**Limonade artisanale, Café torréfié en Picardie** : Rouquette Production – Oise

**Produits d'Entretien** : Ets Trancart - Feuquières en Vimeu

**Matériels** : Ets Etroit - Rivery

**Linge** : ELIS Amiens

**Gravure** : AD Plexi - Abbeville

**Sériegraphie** : SYD – Pont Rémi

**Champagne** : Maison Météyer -Trélou-sur-Marne (02)

**Apéritif Fruits** : Divins Fruits – Humbercourt

**Vins** : Rouquette Distribution – Paris

**Bières** : Brasserie de la Somme – Domart-en-Ponthieu

**Lapin** : Amandine et Bertrand Cornet – Saint Ouen

**Confitures** : Mme Defacques – Vismes au Val

**Pigeon** : Philippe Bègue – Boiry-Notre-Dame

**Safran, Epices, Fruits** : Emmanuel Bance

**Fruits oubliés** : Le Rucher des Oubliés, - Franleu – Quesnoy le Montant