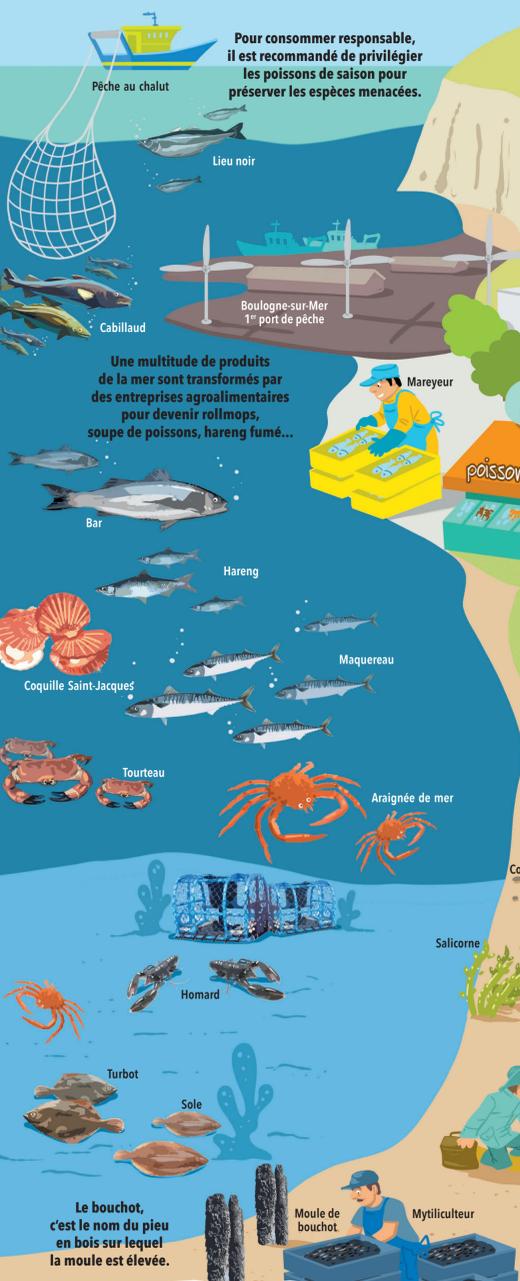


# LES PRODUITS DE LA MER

## Une pêche miraculeuse

Dans les eaux de la Manche et de la mer du Nord, plus de 70 espèces de poissons et crustacés sont pêchées le long des côtes des Hauts-de-France.



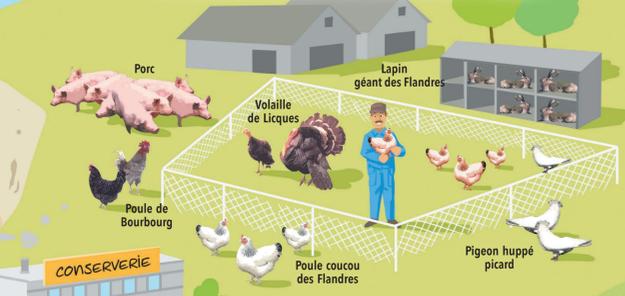
Pour consommer responsable, il est recommandé de privilégier les poissons de saison pour préserver les espèces menacées.

Une multitude de produits de la mer sont transformés par des entreprises agroalimentaires pour devenir rollmops, soupe de poissons, hareng fumé...

# LES VIANDES ET LA CHARCUTERIE

## Un terroir à l'effet boeuf !

Vaches, cochons, volailles, mais aussi lapins, agneaux... Dans les Hauts-de-France, près de la moitié des exploitations pratiquent l'élevage des animaux ! La viande sert de base à de nombreuses spécialités culinaires de la région.



Je suis l'une des spécialités les plus anciennes de la région et je porte un nom bien difficile à prononcer. Tu m'as reconnue ? Je suis le potjevleesch ! Je me présente dans un petit pot, à l'intérieur duquel se cachent 3 à 4 viandes blanches (porc, veau, lapin et poulet) liées par une gelée. Goûte-moi avec des frites !

# LES FRUITS ET LÉGUMES

## Une région qui donne la patate

Les Hauts-de-France sont comme un potager géant mais sont aussi un incroyable verger. Récolté à la main ou à l'aide d'une machine, chaque produit est ramassé avec soin, pour préserver sa qualité.



En purée, au four, sautée, rissolée, en frite, chez nous la pomme de terre est à la fête !

# LES BOISSONS

## Du jus et des bulles

Dans les Hauts-de-France, on croque la pomme sous toutes ses formes ! Grâce à ses nombreux producteurs, tu peux goûter une large gamme de jus artisanaux. La région est aussi connue pour sa boisson chaude du petit-déjeuner : la chicorée.



Eau gazeuse  
Eau minérale

# LES PRODUITS LAITIERS

## Tout un fromage...

Le fromage est une des grandes spécialités des Hauts-de-France. Frais ou affinés, de vache ou de chèvre, à pâte fine, dure ou molle, le plateau est varié... comme les produits laitiers, très nombreux à être fabriqués dans notre région.



La laiterie vient collecter le lait chez le producteur tous les 2 à 3 jours.

# LES PRODUITS SUCRÉS ET CÉRÉALIERS

## Un royaume de douceurs

Dans notre région, les gourmandises sont appréciées. Beaucoup de bonbons sont fabriqués ici, comme le Carambar ou la guimauve, que tu connais. Sans oublier les tartes au sucre ou au libouli, les gaufres flamandes, le gâteau battu...



Le sucre peut se trouver sous différentes formes : en poudre, en morceaux, en sucre candi ou en vergeoise.

# Les Hauts-de-France

## Terre de délices



Plus d'informations sur : [gastronomie-hautsdefrance.fr](http://gastronomie-hautsdefrance.fr)

Viens découvrir les produits et la gastronomie de ta région !



### FROMAGERIE-CRÈMERIE

Pour déguster un bon fromage, il faut être patient. Car pour avoir du goût, le fromage est affiné, c'est-à-dire qu'on le fait mûrir dans une cave. Là, sa couleur et sa texture se transforment. Un maroilles est stocké entre 5 et 15 semaines. Une mimolette entre 3 mois et 2 ans !

Crème, fromages, beurre, yaourts, glaces... Les producteurs de la région ne manquent pas d'imagination pour transformer leur lait en délicieux produits ! Un agriculteur sur cinq en vend directement à la ferme.

- Beurre
- Rollot
- Mimolette
- Bergues
- Maroilles
- Yaourts
- Crème
- Crème glacée

### CONFISERIE

- Macarons d'Amiens
- Carambars
- Tarte au libouli
- Têtes brûlées
- Pastilles du mineur
- Bûches de Cambrai
- Palets de dame
- Crâmoûte
- P'tits quinquins

Le bouchot, c'est le nom du pieu en bois sur lequel la moule est élevée.

Moule de bouchot

Mytiliculteur

Aster et soude maritime

Obione

Homard

Turbot

Sole

Salicorne

Coque

Pêche à pied

Araignée de mer

Tourteau

Coquille Saint-Jacques

Maquereau

Hareng

Bar

Cabillaud

Lieu noir

Pêche au chalut

Boulogne-sur-Mer 1<sup>er</sup> port de pêche

Mareyeur

CONSERVÈRE

POISSONNERIE

TRAITEUR

RESTAURANT

Menu

Carbonnade flamande

Coeq à la bière

Waterzout de volaille

Fleurbaie picarde

Agneau Prés-Salés

Traiteur de la mer

Agneau du Nord

Vache Bleue flamande

Vache Rouge

Agneau

Brebis

Mouton boulonnais

Cheval boulonnais

Endives

Chicorée

Poirier

Verger

Pommier

Rhubarbe

Groseillier

Arboriculteur

Fraises

Chicorée

Porc

Volaille de Licques

Lapin géant des Flandres

Poulet de Bourbourg

Poulet coucou des Flandres

Pigeon huppé picard

Recolte des pommes de terre

Eau gazeuse

Eau minérale

Vache laitière

Laiterie

Apiculteur

Ruche

Tarte au sucre

Miel

Gâteau battu

Vergeoise

Spéculoos

Gaufre

Camion de collecte de lait

BIENVENUE à la ferme

TRAITE des vaches

Éleveur

Champ de betteraves à sucre

Champ de blé

Chicorée

Chicorée

Chicorée

Chicorée

CONSERVÈRE

POISSONNERIE

TRAITEUR

RESTAURANT

Menu

Carbonnade flamande

Coeq à la bière

Waterzout de volaille

Fleurbaie picarde

Chicorée

Je suis l'une des spécialités les plus anciennes de la région et je porte un nom bien difficile à prononcer. Tu m'as reconnue ? Je suis le potjevleesch ! Je me présente dans un petit pot, à l'intérieur duquel se cachent 3 à 4 viandes blanches (porc, veau, lapin et poulet) liées par une gelée. Goûte-moi avec des frites !

En purée, au four, sautée, rissolée, en frite, chez nous la pomme de terre est à la fête !

Dans les Hauts-de-France, on croque la pomme sous toutes ses formes ! Grâce à ses nombreux producteurs, tu peux goûter une large gamme de jus artisanaux. La région est aussi connue pour sa boisson chaude du petit-déjeuner : la chicorée.

Le fromage est une des grandes spécialités des Hauts-de-France. Frais ou affinés, de vache ou de chèvre, à pâte fine, dure ou molle, le plateau est varié... comme les produits laitiers, très nombreux à être fabriqués dans notre région.

Dans notre région, les gourmandises sont appréciées. Beaucoup de bonbons sont fabriqués ici, comme le Carambar ou la guimauve, que tu connais. Sans oublier les tartes au sucre ou au libouli, les gaufres flamandes, le gâteau battu...

Pour consommer responsable, il est recommandé de privilégier les poissons de saison pour préserver les espèces menacées.

Une multitude de produits de la mer sont transformés par des entreprises agroalimentaires pour devenir rollmops, soupe de poissons, hareng fumé...

Les Hauts-de-France sont comme un potager géant mais sont aussi un incroyable verger. Récolté à la main ou à l'aide d'une machine, chaque produit est ramassé avec soin, pour préserver sa qualité.

Dans les Hauts-de-France, on croque la pomme sous toutes ses formes ! Grâce à ses nombreux producteurs, tu peux goûter une large gamme de jus artisanaux. La région est aussi connue pour sa boisson chaude du petit-déjeuner : la chicorée.

Le fromage est une des grandes spécialités des Hauts-de-France. Frais ou affinés, de vache ou de chèvre, à pâte fine, dure ou molle, le plateau est varié... comme les produits laitiers, très nombreux à être fabriqués dans notre région.

Dans notre région, les gourmandises sont appréciées. Beaucoup de bonbons sont fabriqués ici, comme le Carambar ou la guimauve, que tu connais. Sans oublier les tartes au sucre ou au libouli, les gaufres flamandes, le gâteau battu...

Pour consommer responsable, il est recommandé de privilégier les poissons de saison pour préserver les espèces menacées.

Une multitude de produits de la mer sont transformés par des entreprises agroalimentaires pour devenir rollmops, soupe de poissons, hareng fumé...

Les Hauts-de-France sont comme un potager géant mais sont aussi un incroyable verger. Récolté à la main ou à l'aide d'une machine, chaque produit est ramassé avec soin, pour préserver sa qualité.

Dans les Hauts-de-France, on croque la pomme sous toutes ses formes ! Grâce à ses nombreux producteurs, tu peux goûter une large gamme de jus artisanaux. La région est aussi connue pour sa boisson chaude du petit-déjeuner : la chicorée.

Le fromage est une des grandes spécialités des Hauts-de-France. Frais ou affinés, de vache ou de chèvre, à pâte fine, dure ou molle, le plateau est varié... comme les produits laitiers, très nombreux à être fabriqués dans notre région.

Dans notre région, les gourmandises sont appréciées. Beaucoup de bonbons sont fabriqués ici, comme le Carambar ou la guimauve, que tu connais. Sans oublier les tartes au sucre ou au libouli, les gaufres flamandes, le gâteau battu...

Pour consommer responsable, il est recommandé de privilégier les poissons de saison pour préserver les espèces menacées.

Une multitude de produits de la mer sont transformés par des entreprises agroalimentaires pour devenir rollmops, soupe de poissons, hareng fumé...

Les Hauts-de-France sont comme un potager géant mais sont aussi un incroyable verger. Récolté à la main ou à l'aide d'une machine, chaque produit est ramassé avec soin, pour préserver sa qualité.

Dans les Hauts-de-France, on croque la pomme sous toutes ses formes ! Grâce à ses nombreux producteurs, tu peux goûter une large gamme de jus artisanaux. La région est aussi connue pour sa boisson chaude du petit-déjeuner : la chicorée.

Le fromage est une des grandes spécialités des Hauts-de-France. Frais ou affinés, de vache ou de chèvre, à pâte fine, dure ou molle, le plateau est varié... comme les produits laitiers, très nombreux à être fabriqués dans notre région.

Dans notre région, les gourmandises sont appréciées. Beaucoup de bonbons sont fabriqués ici, comme le Carambar ou la guimauve, que tu connais. Sans oublier les tartes au sucre ou au libouli, les gaufres flamandes, le gâteau battu...

Pour consommer responsable, il est recommandé de privilégier les poissons de saison pour préserver les espèces menacées.

Une multitude de produits de la mer sont transformés par des entreprises agroalimentaires pour devenir rollmops, soupe de poissons, hareng fumé...

Les Hauts-de-France sont comme un potager géant mais sont aussi un incroyable verger. Récolté à la main ou à l'aide d'une machine, chaque produit est ramassé avec soin, pour préserver sa qualité.

Dans les Hauts-de-France, on croque la pomme sous toutes ses formes ! Grâce à ses nombreux producteurs, tu peux goûter une large gamme de jus artisanaux. La région est aussi connue pour sa boisson chaude du petit-déjeuner : la chicorée.

Le fromage est une des grandes spécialités des Hauts-de-France. Frais ou affinés, de vache ou de chèvre, à pâte fine, dure ou molle, le plateau est varié... comme les produits laitiers, très nombreux à être fabriqués dans notre région.

Dans notre région, les gourmandises sont appréciées. Beaucoup de bonbons sont fabriqués ici, comme le Carambar ou la guimauve, que tu connais. Sans oublier les tartes au sucre ou au libouli, les gaufres flamandes, le gâteau battu...

Le bouchot, c'est le nom du pieu en bois sur lequel la moule est élevée.

Moule de bouchot

Mytiliculteur

Aster et soude maritime

Obione

Homard

Turbot

Sole

Salicorne

Coque

Pêche à pied

Araignée de mer

Tourteau

Coquille Saint-Jacques

Maquereau

Hareng

Bar

Cabillaud

Lieu noir

Pêche au chalut

Boulogne-sur-Mer 1<sup>er</sup> port de pêche

Mareyeur

CONSERVÈRE

POISSONNERIE

TRAITEUR

RESTAURANT

Menu

Carbonnade flamande

Coeq à la bière

Waterzout de volaille

Fleurbaie picarde

Poirier

Verger

Pommier

Rhubarbe