

Retrouvez-nous au :

Musée de Plein Air

143 rue Colbert 59650 Villeneuve d'Ascq

Les 18 et 19 octobre 2025 de 10h à 18h

Parking gratuit / Parking à vélo



Accès

• Transport en commun

métro ligne 1 - arrêt Villeneuve d'Ascq Hôtel de Ville, prendre le bus 13 ou bus relais direction Lille Mont de Terre et descendre à l'arrêt Masséna. Rejoindre à pied le Musée de Plein Air (- 15min).

• En voiture

De Lille : A1 direction Bruxelles/Valenciennes/Villeneuve d'Ascq, puis A27/E42, suivre N227 Villeneuve-d'Ascq/Roubaix. Prendre la sortie 4 Cantons et suivre le fléchage Musée de Plein Air

De Roubaix/Tourcoing : A22/E17 direction Villeneuve d'Ascq / Roubaix Est, sortie 8 Wattrelos/Villeneuve-d'Ascq Cousinerie (D700). Au rond-point, 3ème sortie sur D952, le Musée de Plein Air se trouve après Forest-sur-Marque.

• En vélo

Accès possible par la chaine des lacs de Villeneuve d'Ascq

Restauration

au sein du musée de plein air :
Estaminet le Betleu / Foodtrucks



Plus d'infos :

Centre régional de ressources génétiques
Chemin de la ferme Lenglet
Ferme du Héron 59650 Villeneuve d'Ascq
+33(0)3 20 67 03 51

www.enrx.fr - [enrx](https://www.facebook.com/enrx)



ESPACES NATURELS RÉGIONAUX FÊTE SON CENTRE RÉGIONAL DE RESSOURCES GÉNÉTIQUES !

Créé en 1985 par Espaces naturels régionaux, le Centre régional de ressources génétiques a pour objectif d'inventorier, conserver, évaluer et valoriser la richesse du patrimoine domestique des Hauts-de-France : patrimoine fruitier, légumier, céréalier ainsi que les races animales. Il a notamment créé le verger conservatoire régional des Hauts-de-France, à Villeneuve d'Ascq.

Ce patrimoine inestimable, fruit d'un travail de fourmis et de longue haleine, parfois sauvé de façon *in extremis*, vous pouvez aujourd'hui en bénéficier :
des arbres fruitiers de variétés anciennes adaptés à notre terroir,
des légumes typiques d'un savoir-faire traditionnel, des fromages et viandes d'exception !



Photos: Enrx - Adèle et al. - Conception graphique: Fanny Dufrat - Impression: Qualid'imprim

DÉCOUVREZ LE PATRIMOINE VIVANT DES HAUTS-DE-FRANCE !



Une initiative du Centre régional de ressources génétiques
Hauts-de-France d'Espaces naturels régionaux (CRG-ENRX)
Infos : +33(0)3 20 67 03 51 - crgr@enrx.fr - enrx.fr

En partenariat avec



6, rue du Bleu Mouton - BP 70073
59028 Lille Cedex - contact@enrx.fr
Tél. 03 20 12 89 12
crgr@enrx.fr - 03 20 67 00 43

ENRX est soutenu par la Région Hauts-de-France pour mettre en oeuvre des missions d'enquête régionale précisées par convention pluriannuelle et par d'autres collectivités et financeurs.



Le patrimoine vivant

des Hauts-de-France, un trésor à découvrir !



Pommes, poires, légumes, céréales, chevaux, moutons, poules...
les Hauts-de-France recèlent une richesse agricole unique en France !

+ de 750 variétés de pommiers, 350 de poiriers, et 300 souches de légumes, 30 races régionales ! Tous originaires des Hauts-de-France.



40 ANS que ce patrimoine bénéficie d'une attention particulière !

40 ANS que nous veillons sur ce trésor et que nous avons à cœur de vous le partager depuis tant d'années !



Venez partager avec nous et nos partenaires lors de cette **édition exceptionnelle de Pomexpo**, cet anniversaire durant lequel vous retrouverez ou découvrirez les multiples facettes des activités du Centre régional de ressources génétiques d'ENRx.

Au programme :

- **Expositions pomologiques :**
plus de 200 variétés de pommes et poires de notre région présentées !
- **Visites commentées du potager conservatoire de variétés régionales**
- **Dégustations de fruits et légumes des Hauts-de-France**
- **Balade guidée à la découverte de nos races régionales**
(sam : 10 h et dim 14h30)
- **Conseils pour votre verger et votre potager**
par les techniciens du Crrg d'Enrx et leurs partenaires, pour choisir, planter et entretenir vos fruitiers et vos légumes.
- **Détermination de vos fruits**
- **Animations pour les enfants**
- **Marché du terroir :**
Pommes et poires de variétés régionales, carotte de Tilques, cidre, jus de pommes, Ail fumé d'Arleux, fromages...

Des démonstrations culinaires à partir des productions issues de ce riche patrimoine régional par le Chef Benoit Flahaut, Délégué de l'Académie nationale de cuisine des Hauts-de-France, Président du concours international "l'assiette Gourm'Hand".



Et découvrez les savoir-faire des nombreux **artisans** accueillis au sein du Musée de plein air : **boisselier, vannier, céramiste, ...**



Le musée de Plein air : lieu atypique de la Métropole de Lille !

Qui n'aimerait pas faire un voyage dans le temps ?
Rendez-vous au XIXe siècle dans un village typique de l'architecture rurale d'autrefois, dans lequel les artisans qui perpétuent des métiers anciens ont à cœur de transmettre leurs savoir-faire traditionnels.