Parc naturel
PLAINES
DE L'ESCAUT

LE MOIS DU GOÛT

> Des activités pour découvrir les saveurs locales !

14e ÉDITION

11 SEPT.
> 15 OCT.
2023

GAL
DES PLAINES
DE L'ESCAUT

LE MOIS DU GOÛT : CROQUEZ-LE À PLEINES DENTS !

Du 11 septembre au 15 octobre, partez à la découverte du savoir-faire de nos producteurs locaux grâce aux nombreuses activités organisées sur le territoire du Parc naturel des Plaines de l'Escaut.

Vous voulez mieux connaître les producteurs, découvrir quelques-uns de leurs savoir-faire, vous informer ou simplement profiter de nos bons produits ? Alors le Mois du Goût vous ravira.

En effet, depuis ses débuts, le Mois du Goût vise à :

- **Faire découvrir des produits locaux de qualité**
- **Mettre en valeur le savoir-faire artisanal des producteurs de notre région**
- **Favoriser les échanges entre producteurs et consommateurs**
- **Sensibiliser au plaisir du goût**
- **Conscientiser les consommateurs à la qualité et à la saisonnalité des produits issus de notre territoire**

Le Mois du Goût s'adresse à tous : enfants, jeunes, adultes, familles, enseignants… puisqu'il propose une multitude d'activités où tout un chacun peut à la fois y retirer du savoir et du plaisir.

Ensemble, prenons le temps de découvrir la richesse et la diversité de nos producteurs tout en savourant leurs produits ; le tout dans un souci de préserver l'environnement, notre santé et en soutenant l'économie locale.

LAISSEZ-VOUS SURPRENDRE PAR LA RICHESSE GOURMANDE DE NOTRE TERRITOIRE !

DÉGUSTER

Menu à base de produits des Plaines de l'Escaut au restaurant "Le Pied du Mont"

12, 18 et 19 septembre - le midi - Sainte-Union de Kain

Les élèves de la section Hôtellerie-Restauration vous invitent au restaurant de l'école hôtelière de la Sainte-Union pour découvrir un repas gastronomique réalisé et servi par leurs soins. Concocté à base de produits des Plaines de l'Escaut, le menu est composé d'un apéritif, d'amuse-bouches, d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert.

Producteurs à découvrir > *Magret de canard et foie gras de chez Louis Legrand. Légumes de la Ferme des coqueliquots et de chez Flo maraîchage. Bières de la Brasserie Caulier de Péruwelz et de la Brasserie de Brunehaut. Apéritifs et alcools de chez Gervin à Pipaix. Produits laitiers de la ferme Desbruyères à Obigies. Viandes de la ferme Fauvarque à Lamain. Pommes, poires et sirop de fruits des vergers de Brunehaut à Rongy.*

Organisation : Ecole de la Sainte-Union Rue Montgomery 71 - 7540 Kain

Prix : Menu avec apéritif et café à 25€

Réservation : Obligatoire par téléphone au 069 89 03 89 (Places limitées)

RDV : À 12h au restaurant "Au Pied du Mont", une fois passée la grille, contournez l'école par la gauche. Le restaurant se situe au fond à droite de la cour.

Menu sur le site : **www.sukain.be/secondaire/nos-restaurants/le-pied-du-mont/**

DIVERS : Le menu "Producteurs des Plaines de l'Escaut" est un projet formateur pour nos élèves. Il leur permet de se former à une cuisine basée sur les circuits courts et ainsi mettre en valeur des produits de notre région.

DÉGUSTER

Promenade gourmande

17 septembre - Mont-Saint-Aubert - Départ entre 10h et 11h

En famille ou entre amis, profitez d'une balade en pleine nature pour déguster les bons produits du terroir. Rendez-vous à la ferme du Moncheau, prenez un road book et un sac à dos bien rempli et admirez la vue en prenant l'apéro !

5 parcours : 3,5km (poussette), 4,5km, 5km (PMR et poussette) 6,6km et 7km

Producteurs à découvrir > *Brasserie des carrières et brasserie de Cazeau. Jus de pomme des vergers du grand fresnoy à Molenbaix. Fromage de la ferme Pecquereau à Velaines et de la ferme de Rosière à Béclers. Saucisson de la boucherie la ferme à Pottes. Rillettes de canard de la ferme Louis legrand à Templeuve. Pain de la boulangerie Plume à Melles. Légumes du jardin du Moncheau du Mont Saint Aubert.*

Organisation : Ferme du Moncheau
Pauline Mullie - pauline.mullie@gmail.com

Prix : 19€/adulte et 9€/enfant - A payer en liquide au départ de la balade

Réservation : Limité à 40 personnes - Réservation obligatoire 5 jours avant la date de la balade par mail ou via la page Facebook La Ferme du Moncheau Mont Saint Aubert. Merci de signaler le type et nombre de boissons choisies ainsi que le parcours choisi lors de votre réservation.

RDV : Ferme du Moncheau Chemin du Vieux Comté 4 - 7542 Mont-Saint-Aubert

Infos complémentaires : Composition du sac à dos apéro : bière (Tournay ou Diôle rosée) ou jus de pomme, cubes de fromage, fromage de chèvre, charcuterie, légumes à croquer, rillettes de canard, pain

Le Réseau des Epiceries de Produits Scarpe-Escaut en fête

6 et 7 octobre

Les 6 et 7 octobre, les Epiceries de Produits Scarpe Escaut vous invitent à faire la fête aux produits locaux. Animations et dégustations seront de la partie dans les épiceries Cœur d'Artichaut à Antoing, SUP'R aux Ecacheries, Au Bio Village à Quevaucamps, à l'Épicerie des Meuniers à Stambruges, chez Croquez Local à Tournai, à L'Épicerie Chéri à Kain et aux Mil'pots à Celles.

Producteurs à découvrir > *Les producteurs du territoire du GAI des Plaines de l'Escaut*

Organisation : Réseau des Épiceries de Produits Scarpe-Escaut
GAL des Plaines de l'Escaut - circuitscourts@pnpe.be

RDV : Dans les épiceries du réseau

Infos complémentaires : Retrouvez l'ensemble des épiceries et le programme sur https://plainesdelescaut.be/wikipnpe/?ReseauDesEpiceriesDeProduitsScarpeEscaut

À la découverte du Grand Mir

Le vendredi de 14h à 18h - le samedi de 10h à 18h
le dimanche de 10h à 12h - Lesdain

Au centre des pépinières, des champs de roses et de fraises qui caractérisent le beau village de Lesdain, on peut découvrir la brasserie du Grand Mir. Un mélange d'histoires de famille, d'amour des belles étoffes et d'un vrai savoir-faire brassicole. Un endroit de découverte et de dégustation de ce que notre territoire peut produire de meilleur en termes de bières.

Producteurs à découvrir > *Brasserie du Grand Mir*

Organisation : Brasserie du Grand Mir
Philippe Van Damme - 59 Rue du Paradis à 7621 Lesdain - 0478 27 75 22

Prix : Cash et cartes acceptées au magasin

Réservation : Visite de la Brasserie sur réservation uniquement

Infos complémentaires : Dégustation de la gamme des bières Grand Mir et magasin.

Week-end anniversaire de la Chèvrerie du Marais

15, 16 et 17 septembre - Rue du Général de Gaulle 1 - 7604 Callenelle

Tout au long du week-end, visite libre de la chèvrerie et de l'espace de traite. Atelier traite les mercredis et samedis à 16h30 sur réservation. Marché de producteurs locaux le vendredi de 18h à 22h et le dimanche de 9h à 13h.

Tables éphémères le vendredi 15 dès 18h30 : plat et dessert à base de produits locaux ; sur réservation. Ambiance musicale, bar et petite restauration tout le week-end.

Producteurs à découvrir > *Chèvrerie de Callenelle, jus de la Ferme Manche, Bières de la Brasserie Caulier...*

Organisation : La Chèvrerie du Marais
Rue du Général de Gaulle 1 - 7604 Callenelle 0479 81 39 15

Prix : Traite des chèvres : participation de 3€ par personne max. 15 personnes
Tables éphémères : Plat + dessert 23€ boissons non comprises Réservation obligatoire

Réservation : Avant le 15 septembre, au 0479 81 39 15 ou via la page Facebook de la chèvrerie, pour participer à la traite des chèvres ou pour les tables éphémères

Infos complémentaires : www.facebook.com/chevreriedumarais

Nos légumes ont du goût

16, 23 et 30 septembre - de 8h à 13h - Mont-Saint-Aubert

Venez découvrir et déguster les légumes issus de notre activité de maraîchage et transformés par nos soins. A découvrir : soupes, confitures, pickels et produits laitiers de la ferme De Ruyver.

Producteurs à découvrir > *Le Jardin du Moncheau, La ferme De Ruyver*

GRATUIT / Organisation : Le Jardin du Moncheau
Rue de Billemont 8d Mont Saint Aubert - 0490/11.85.99

Découverte de la chocolaterie Ecocoa

Le 17 septembre - Plusieurs visites sur la journée - Péruwelz

Lors des visites, apprenez-en plus sur l'origine du projet Ecocoa, découvrez ce qui se trouve derrière notre philosophie Bean to Bar, laissez-nous vous montrer les étapes de la fabrication du chocolat et profitez d'une dégustation.

Producteurs à découvrir > *Chocolaterie Ecocoa*

Organisation : Ecocoa SRL
Rue Vent des Noirs Moineaux 4 - 7600 Péruwelz - 069 36 20 30 - ecocoa.be

Réservation : Sur réservation au 069 36 20 30 ou via info@ecocoa.be avant le 14/09

Infos complémentaires : 20 personnes maximum par visite - 1re visite : 9h30-11h - 2e : 11h-12h30 - 3e : 13h30-15h - 4e : 15h-16h30

Le rendez-vous des petits producteurs

5 octobre - 16h30 à 19h30 - Lamain

Venez découvrir notre marché fermier regroupant une vingtaine de producteurs et artisans locaux proposant des produits tels légumes, farines, huiles, fromages, viandes, charcuteries, tisanes, bières… Dégustations et animations sur place. Bar et petite restauration.

Producteurs à découvrir > *Ferme Fauvarque, Ferme de l'Ermitage, Ferme du Pis Vert, Brassserie Grand Mir, Jardin Officinal, Sous Les Saules, Ferme Amorison…*

GRATUIT / Organisation : Ferme Fauvarque Rue Emile Lefèbvre 5 - 7522 Lamain
0492 84 00 53 - **www.facebook.com/LafermeFauvarque**

Portes ouvertes de la chocolaterie Flagrant Délice

Le 8 octobre - 10h à 17h - Blaton

Venez découvrir les coulisses de la chocolaterie « Flagrant Délice » et voyez comment nos délicieux chocolats artisanaux sont fabriqués. Lors de ces Portes ouvertes, la production artisanale bio sera particulièrement mise en avant.

Producteurs à découvrir > *Flagrant Délice*

Organisation : Flagrant Délice
Rue de la Station 29, à 7321 Blaton - 0472 92 54 76

RDV : Flagrant Délice Rue de la Station 29 à 7321 Blaton

Infos complémentaires : Notre savoir-faire est reconnu par le label «Artisanat certifié»

Marché de producteurs de la Mob'raisienne

15 octobre - 10h à 13h - Maubray

8e édition du « Marché de producteurs locaux » organisé dans le cadre de la Fête de la Mob'raisienne / Papote au village du Foyer Socioculturel d'Antoing. Une quinzaine de producteurs offrant une variété de produits tels légumes, fruits, laitages, beurres, fromages bières, tisanes, fromages de chèvre...

Producteurs à découvrir > *Maraîcher Flo'maraîchage, Le laitier de Pipaix, les laitages de la ferme De Ruyver, les tisanes du Jardin Officinal, les fromages de la ferme de l'Epinette, le pain de Katty mini'z, les tartinades de Sous Les Saules…*

Organisation : La Mob'raisienne
www.facebook.com/lamobraisienne - www.lamobraisienne.be

RDV : Plaine de Jeux de Maubray Rue du Marais à Maubray

APPRENDRE

Atelier de confection de tisanes personnalisées avec les plantes produites et cueillies au Jardin officinal

Le 23 septembre de 15h à 17h et le 24 septembre de 10 à 12h - Maubray

Atelier pour revenir sur les principes et la richesse de la tisane, connaître les secrets des plantes cultivées et récoltées au Jardin officinal et pouvoir concocter son propre mélange fleuri et savoureux à rapporter chez soi. Dégustation de tisanes offerte.

Producteurs à découvrir > *Le Jardin officinal*

Organisation : Le Jardin officinal
Chemin de l'Attre 7 - 7640 Maubray

Prix : 12€ par personne - À régler sur place - Prévoir le montant juste

Réservation : Sur réservation par sms au 0485 48 8 6 42 ou via lejardinofficinal@gmail.com avant le 20 septembre

RDV : Chemin de l'Attre 7 - 7640 Maubray

Infos complémentaires : 10 personnes maximum

APPRENDRE

Les fleurs en cuisine

27 septembre - 14h à 16h - Chercq

Dégustez vos préparations culinaires après une récolte au jardin bio ; osez utiliser les fleurs en cuisine !
Un monde de couleurs et de saveurs nouvelles pour des créations originales !

Producteurs à découvrir > *Domaine de Chercq*

Organisation : Palette Nature asbl
Rue des Abliaux 62 - 7536 Vaulx 0471 08 10 73

Prix : 20 € à régler sur place - Prévoir le montant exact

Réservation : Sur réservation au 0471 08 10 73 ou claugier.art@gmail.com avant le 25/09

RDV : Drève Thorn au magasin du jardin du Domaine de Chercq, parking le long de la Drève

Infos complémentaires : 15 personnes maximum - Adultes uniquement

APPRENDRE

Atelier «Tarte citron meringuée»

Le samedi 30 septembre - 9h à 12h30 - Wiers

Vous adorez la tarte au citron meringuée ? Sur base d'ingrédients locaux, Simon vous expliquera comment réaliser ce dessert classique de la cuisine française. Il vous donnera les trucs et astuces qui vous permettront d'épater vos convives ! Durant cet atelier, vous apprendrez : la réalisation de la pâte sucrée, le fonçage d'un moule à tarte, la réalisation de la crème citron, la réalisation d'une meringue française ou italienne ainsi que le pochage

Producteurs à découvrir > *Ferme de l'Epinette : beurre et lait*

Organisation : Simon Duquesne
Rue du Prince d'Epinoy 8, 7608 Wiers - 0473 43 78 73

Prix : 58€ / personne - adultes uniquement - N° de compte pour valider la réservation : BE18 1030 7658 1265 - Nombre de participants limité

Réservation : Pour le 23/09 max. au 0473 43 78 73 ou par mail via auxblesdici@gmail.com

Infos complémentaires : Les ateliers ne sont ni échangeables ni remboursables

APPRENDRE

Atelier «Farandoles de brioches»

Le samedi 14 octobre - 9h à 12h30 - Wiers

Vous adorez les cramiques, craquelins et autres brioches ? Vous aimeriez connaître leurs secrets de fabrication pour pouvoir les réaliser «maison» ? Cet atelier est fait pour vous ! Sur base d'ingrédients locaux, Simon vous expliquera comment réaliser vos brioches. Additionnées de sucre, de raisins, ou encore nature, il y en aura pour tous les goûts !

Producteurs à découvrir > *Ferme de l'Epinette : beurre et lait*

Organisation : Simon Duquesne
Rue du Prince d'Epinoy 8 - 7608 Wiers - 0473 43 78 73

Prix : 58€ / personne - adultes uniquement - N° de compte pour valider la réservation : BE18 1030 7658 1265 - Nombre de participants limité

Réservation : Pour le 07/10 max. au 0473 43 78 73 ou par mail via auxblesdici@gmail.com

Infos complémentaires : Les ateliers ne sont ni échangeables ni remboursables

ÉVEILLER

Mandala culinaire

20 septembre - 14h à 16h - Chercq

Dans le superbe jardin bio du Domaine de Chercq, récoltez et confectionnez votre assiette de légumes et fleurs frais et dégustez la chez vous !

Producteurs à découvrir > *Domaine de Chercq*

Organisation : Palette Nature asbl
Rue des Abliaux 62 - 7536 Vaulx 0471 08 10 73

Prix : Adulte 15€ - Enfant 5€ (min 12 ans, 1 enfant par adulte) - À régler sur place - Prévoir le montant juste

Réservation : au 0471 08 10 73 ou claugier.art@gmail.com avant le 19/09

RDV : Drève Thorn au magasin du jardin du Domaine de Chercq, parking le long de la Drève

Infos complémentaires : 15 personnes max.

ÉVEILLER

Faisons connaissance avec le métier d'herboriste

Le 5 octobre - 19h30 - Lamain

Dans la foulée du «Marché des petits producteurs» de la Ferme Fauvarque, conférence sur le métier d'herboriste. Découvrez les techniques de cueillette et de séchage des plantes médicinales.

Producteurs à découvrir > *Le Jardin officinal*

Organisation : Le Jardin officinal
Chemin de l'Attre 7 - 7640 Maubray

Prix : GRATUIT

RDV : Ferme Fauvarque Rue René Lefebvre 5 à Lamain

Infos complémentaires : 45 min. de «conférence» suivie d'un temps de discussion/échanges.

ÉVEILLER

Caravane Gourmande de l'Agriculture Sociale 2023

Dimanche 8 octobre - de 8h30 à 16h - Wasmes-Audemez-Briffoeul

Balade gourmande à pied ou à vélo d'une dizaine de kilomètres, à la rencontre des fermes accueillantes et institutions partenaires du projet d'Agriculture Sociale du GAL des Plaines de l'Escaut. Venez à la rencontre de toutes ces belles personnes et goûter à leurs bons produits locaux, préparés par les bénéficiaires du projet !

Producteurs à découvrir > *Fermes et producteurs locaux partenaires du projet d'Agriculture Sociale du GAL des Plaines de l'Escaut : visites de la ferme de l'Epinette, de la ferme Payelle, de la ferme Saint-Michel et produits issus de la ferme Feys, de la ferme du Buis, de la ferme Amorison, des légumes des deux Vernes, du Jardin officinal, de la chèvrerie au clocher...*

Organisation : GAL des Plaines de l'Escaut - Agriculture Sociale
Tom Speleers et Véronique Monnart - tspeleers@pnpe.be - 0499 34 18 52

Prix : 13€ / adulte, 9€ / enfant (- de 12 ans), gratuit pour les moins de 5 ans.

Réservation : 500 personnes maximum - Réservation obligatoire et paiement via www.billetweb.fr/pro/pnpe ou au 069 77 98 10

RDV : Départs individuels de la place de Wasmes-A-B, de 8h30 à 10h.

Infos complémentaires : Déjeunez léger ! :)

AGENDA

DÉGUSTER	Repas Plaines de l'Escaut à la Saint-Union de Kain	12 septembre
DÉCOUVRIR	Portes ouvertes à la Chèvrerie du Marais	15 > 17 sept.
DÉCOUVRIR	Nos légumes ont du goût	16 septembre
DÉGUSTER	Balade gourmande au Mont-Saint-Aubert	17 septembre
DÉCOUVRIR	Portes ouvertes de la chocolaterie Ecocoa	17 septembre
DÉGUSTER	Repas Plaines de l'Escaut à la Saint-Union de Kain	18 septembre
DÉGUSTER	Repas Plaines de l'Escaut à la Saint-Union de Kain	19 septembre
ÉVEILLER	Mandala culinaire	20 septembre
DÉCOUVRIR	Nos légumes ont du goût	23 septembre
APPRENDRE	Atelier confection de tisanes	23 septembre
APPRENDRE	Atelier confection de tisanes	24 septembre
APPRENDRE	Les fleurs en cuisine	27 septembre
APPRENDRE	Atelier Tarte au citron meringuée	30 septembre
DÉCOUVRIR	Nos légumes ont du goût	30 septembre
DÉCOUVRIR	Marché des petits producteurs	5 octobre
ÉVEILLER	Métier d'herboriste	5 octobre
DÉGUSTER	Réseau Épiceries de produits Scarpe Escaut en fête	6 > 7 octobre
ÉVEILLER	Caravane Gourmande de l'agriculture sociale	8 octobre
DÉCOUVRIR	Découverte de la chocolaterie Flagrant Délice	8 octobre
APPRENDRE	Atelier farandole de brioches	14 octobre
DÉCOUVRIR	Marché de la Mob'raisienne	15 octobre
DÉCOUVRIR	À la découverte du Gran Mir	Le vendredi de 14h à 18h - le samedi de 10h à 18 h - le dimanche de 10h à 12h

ACCOMPAGNER

Le Groupe d'Action Locale des Plaines de l'Escaut accompagne les producteurs et les artisans du territoire pour favoriser la consommation de produits locaux. En complément du "Mois du Goût", différentes actions sont menées pour faire la promotion des producteurs locaux; entre autres:

- **l'Espace Saveurs de la Maison du Parc naturel,**
- **Une carte en ligne des producteurs locaux,**
- **L'animation du réseau "Epicerie Produits de Scarpe Escaut",**
- **Le Jury des Fins Gourmets des Plaines Scarpe Escaut,**
- **Des actions de sensibilisation auprès des habitants et dans les écoles,**
- **La location d'un véhicule frigorifique (La Frigonnette)...**

RETROUVEZ *l'ensemble des producteurs de notre territoire*

C'est par ici !

Parc naturel Plaines de l'Escaut

GAL des Plaines de l'Escaut

Avec le soutien de la Wallonie

LEADER

FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL: L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Parc naturel Plaines de l'Escaut

Envie d'en savoir plus ?

Rejoignez-nous sur Facebook:
ParcNaturelDesPlainesDelEscaut
ou sur internet: **www.plainesdelescaut.be**

Parc naturel des Plaines de l'Escaut
Rue des Sapins 31 • 7603 Bon-Secours
+32 69 77 98 70 • info@pnpe.be