

VENDREDI 4 SEPTEMBRE

Atelier herboristerie

> BELŒIL

Besoin de mieux dormir naturellement ? Lors de cet atelier, découvre les plantes locales et quelques huiles essentielles qui favorisent un sommeil paisible. Détends-toi autour d'une tisane, explore leurs bienfaits et repars avec ton infusion et ta brume d'oreiller personnalisée pour prolonger ce moment de douceur à la maison.

Coût: 30 €

Horaire: 18H30 - 20H30

RDV: salle Aux campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stamburges

Infos et inscriptions: 0474/99.85.92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation: Les ateliers nature du pays des Baudets

5 ET 6 SEPTEMBRE

Week-end herboristerie

> BELŒIL

Plongez dans un week-end d'herboristerie au cœur des plantes médicinales. Deux jours durant, découvrez l'art des tisanes, partez en balade-cueillette pour découvrir les plantes médicinales disponibles autour de chez vous, les gestes simples pour vous soigner au naturel et l'élan pour intégrer les plantes dans votre quotidien. Les macérats huileux, baumes et teintures, etc, n'auront plus de secrets pour vous !

Coût: 130 €

Horaire: Sa 9H - 17H, Di 10H - 16H

RDV: salle Aux campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stamburges

Infos et inscriptions: 0474 99 85 92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation: Les ateliers nature du pays des Baudets

MARDI 8 SEPTEMBRE

Kéfir de lait et de fruits

> BELŒIL

Tu désires prendre soin de ton microbiote ? Pourquoi ne pas allier l'utile à l'agréable, en consommant des produits faits maison comme de délicieuses boissons fermentées ou du fromage frais qui raviront vos déjeuners ou vos apéros ? Viens apprendre à réaliser ton kéfir de fruits et du délicieux fromage frais ou yaourt de Kéfir et repars avec tes grains de kéfir d'eau et de lait, des idées recettes et l'assurance de réaliser tes propres fermentations !

Coût: libre, min 6 €

Horaire: 18H30 - 20H30

RDV: salle Aux Campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stamburges

Infos et inscriptions: 0474 99 85 92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation: Les ateliers nature du pays des Baudets

SAMEDI 12 SEPTEMBRE

La Guinguette du P'tit Prince

> TOURNAI

Animations musicales, dégustation des produits de la région et de bières locales.

Coût: Gratuit

Horaire: 16H - 22H

RDV: Vieux Chemin d'Ath 704, Havinnes

Infos: 0495 79 82 96

Organisation: La Ferme du Petit Prince ASBL

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE



Balade guidée

« Sur les traces du Géant Atlas »

> PÉRUWELZ

Il y a 50 ans s'éteignait Fernand Bachelard... Ce nom ne vous dit rien ? Vous le connaissez sûrement mieux sous le nom du géant Atlas. Cet imposant personnage de 2,35 mètres a marqué Bon-Secours pour toujours. À travers cette balade théâtralisée en forêt, nous évoquerons sa mémoire de manière poétique en compagnie d'un comédien, d'un musicien et d'un échassier. Des passeurs de mémoire l'ayant connu vous parleront également de lui. En fin de parcours, nous boirons un verre à la brasserie Atlas, ouverte sur le lieu même du café tenu autrefois par le géant. Une formule repas (optionnelle) est proposée. Deux départs : 14H (sans repas) ou 16H30 (avec repas).

Coût : Balade + verre : 10€, balade + verre + repas : 30 €

RDV : Escal forestière, rue des Sapins 31, Bon-Secours

Infos : 069 77 98 10 - accueil@pnpe.be

Inscriptions : www.billetweb.fr/pro/pnpe

Organisation : PNPE en collaboration avec la Brasserie Atlas et la Brasserie Caulier

DIMANCHE 13 SEPTEMBRE

Balade de diôle en diôle

> BELŒIL

Marche de 5 km ou de 10 km fléchée, au travers de sentiers campagnards. Au retour, un galopin de Diôle ou un soft offert.

Coût : 1 €

Horaire : 7H30 - 12H

RDV : brasserie des carrières, rue de Condé 62, Basècles

Infos : 069 56 12 94
amisdelanaturebasecles@hotmail.com

Organisation : ASBL Amis de la Nature de Basècles

MARDI 15 SEPTEMBRE

Atelier herboristerie

> BELŒIL

Les sirops thérapeutiques. Prêt(e) à créer tes propres sirops médicinaux ? Rejoins notre atelier et apprends à concocter des remèdes naturels pour les petits maux du quotidien ! Matériel et ingrédients fournis ; tu repartiras avec tes créations et plein de bons conseils pour pouvoir réaliser tes propres sirops sereinement à la maison.

Coût : 40 €

Horaire : 18H30 - 21H

RDV : salle Aux campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stamburges

Infos et inscriptions : 0474 99 85 92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation : Les ateliers nature du pays des Baudets

VENDREDI 18 SEPTEMBRE — Formation conduite de vergers > Pipaix

🌳🇫🇷 Une formation pour bien gérer la récolte de son verger !

Le Conseil de Politique Alimentaire de Wapi, avec Diversifruits, proposent une formation sur « La gestion de la récolte en verger diversifié » : pré-requis, maturité des fruits, méthodes de récolte, stockage et valorisation. Matinée théorique suivie d'un après-midi pratique dans des vergers alentours, et d'un lunch convivial pour réseauter !

📅 Vendredi 18 septembre | 🕒 9h45 - 15h30

📍 La Brasserie à Vapeur, rue du Maréchal 1, Pipaix

📄 Inscription obligatoire avant le 15 septembre via le [Formulaire d'inscription](#)

Organisé par le GT Filières Fruits, le PAT WAPI et Diversifruits ❤️

#MoisDuGout2026 #Pipaix #Vergers

Événement Facebook :

<https://www.facebook.com/events/904000249079772/>

[Affiche](#)

SAMEDI 19 SEPTEMBRE — Porte ouverte de la miellerie > Condé-sur-l'Escaut

🐝🍯 Portes ouvertes à la miellerie Dussenne !

Venez à la découverte du métier d'apiculteur : visite et présentation de l'exploitation, explication sur la vie de l'abeille et la production de miel, focus sur notre IGP Miel de tilleul de Picardie... suivi d'une dégustation et vente directe de miel de notre production. Buvette et petite restauration sur place, entrée gratuite : on vous accueille avec plaisir pour un moment convivial !

📅 Samedi 19 septembre | 🕒 14h - 18h

📍 245b route de Bernissart, 59163 Condé-sur-l'Escaut

✉️ gduss@hotmail.com

🆓 Entrée gratuite

Organisé par Grégory Dussenne, apiculteur producteur ❤️

#MoisDuGout2026 #Miel #Apiculture

Événement Facebook :
<https://www.facebook.com/events/2211704689783931/>



PORTE OUVERTE MIELLERIE

Samedi 19 Septembre
de 14h à 18h

A la découverte du métier d'apiculteur

DUSSENNE Grégory
245 b route de Bernissart
59163 Condé sur l'Escaut

*entrée gratuite !
Buvette et petite
restauration sur place*



GRANDE VENTE DE COURGES !

CE SAMEDI **26 SEP** de 14 à 17H **ANTOING**

Bukolik piknik

19 ET 20 SEPTEMBRE

BUKOLIK PIKNIK

> ANTOING

Une parenthèse de totale décompression, avant l'automne, à s'offrir en famille ou entre amis, avec une attention toute particulière réservée aux enfants, qui seront soignés aux petits oignons. Des ateliers hors des sentiers battus, des animations créatives pour les loulous, des plaisirs interactifs adultes admis et une sensibilisation à la préservation de la biodiversité. Côté potager, toujours autant de courges à découvrir et à cueillir dans le champ de 5000 m². Une programmation revisitée, dans l'air du temps, avec aussi ses classiques, une vingtaine d'artisans, le tout dans une ambiance musicale festive et décontractée ! Attention, ces dates sont à confirmer !

Coût : 5 € - enfant : gratuit jusqu'à 1M20

Horaire : 10H - 20H

RDV : Chemin de Saint-Druon, Antoing

Infos : 0477 59 24 64

www.facebook.com/Bukolikpiknik

Organisation : Jardins Bios du Hainaut asbl



DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

Conférence: Secrets d'apiculteurs

> PÉRUWELZ

Secrets d'apiculteurs, les vérités derrière les idées reçues.

Coût: GRATUIT

Horaire: 15H

RDV: rue Julien Bouchain 14A, Roucourt

Infos: 0475/57 72 36 - rochartjeanluc@gmail.com

Organisation: Section apicole « Les Amis Unis »

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE

L'eau à la bouche, un circuit insolite

> TOURNAI

Des quartiers de Lille et de Saint-Jacques, de la Grand-Place au quartier Cathédral jusqu'aux quais, un circuit pédestre insolite vous emmène à la découverte des métiers de bouche et des saveurs d'antan ou actuelles, évoqués au travers de lieux et d'éléments patrimoniaux insoupçonnés.

Horaire: 15H

RDV: Monument aux Français, place de Lille, Tournai

Inscriptions: franwyseur@gmail.com - 0477 04 20 80, les lundis et jeudis de 17H30 à 19H

Organisation: Association des guides de Tournai

MARDI 22 SEPTEMBRE

Cuisine des plantes sauvages

> BELŒIL

Après une courte balade pour observer, reconnaître et cueillir quelques plantes sauvages comestibles, nous passerons en cuisine pour les transformer en délicieuses recettes colorées pour la réalisation d'un menu: apéro, entrée, plat et dessert! Un moment convivial pour apprendre à apprivoiser la flore locale... avant de tout déguster ensemble autour de la table!

Coût: 50 €

Horaire: 15H - 20H

RDV: salle Aux campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stambruges

Infos et inscriptions: 0474 99 85 92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation: Les ateliers nature du pays des Baudets

JEUDI 24 SEPTEMBRE — Atelier culinaire > Beloeil (Quevaucamps)



Venez mettre la main à la pâte lors d'un atelier culinaire convivial !

Le temps d'une matinée, découvrez les techniques de conservation et de stérilisation des aliments. Apprenez, testez et mettez vos connaissances en pratique autour d'un produit de saison : **la pomme**.

Accessible à tous, cet atelier vous permettra d'expérimenter dans une ambiance chaleureuse et conviviale.



Le même atelier se déroulera le mercredi 24 et le samedi 26 septembre de 9 à 12h.



Maison de la cohésion sociale de Beloeil – Rue Paul Pastur 33 à Quevaucamps



Gratuit, sur inscription



069 44 69 04

Organisé par le PCS de Belœil, avec le GAL des Plaines de l'Escaut

#MoisDuGout2026 #Beloeil #AtelierCuisine

DU 25 AU 27 SEPTEMBRE

L'Fiête de l'Penn'tière

> RUMES

Cette année, l'penn'tière fête son quart de siècle ! Pour l'occasion, le dernier week-end de septembre sera à nouveau riche en festivités à Rumes. Venez profiter de l'ambiance familiale et détendue de l'fiête, au travers d'activités mettant en valeur la ruralité et l'artisanat autour de la reine des tubercules : la pomme de terre. Programme complet : L'penn'tière d'ichi - Rumes sur Facebook.

Coût: Gratuit

RDV: Place du Docteur Bocquet 9, Rumes

Infos: 0472 33 36 38 - penntierederumes@hotmail.com

SAMEDI 26 SEPTEMBRE — Atelier de cuisine > **Quevaucamps**

🍷🌻 Venez mettre la main à la pâte lors d'un atelier culinaire convivial !

Le temps d'une matinée, découvrez les techniques de conservation et de stérilisation des aliments. Apprenez, testez et mettez vos connaissances en pratique autour d'un produit de saison : **la pomme**. Accessible à tous, cet atelier vous permettra d'expérimenter dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

📅 samedi 26 septembre de 9 à 12h.

📍 Maison de la cohésion sociale de Beloeil – Rue Paul Pastur 33 à Quevaucamps

📺 Gratuit, sur inscription

☎ 069 44 69 04

Organisé par le PCS de Beloeil, avec le GAL des Plaines de l'Escaut

#MoisDuGout2026 #Beloeil #AtelierCuisine



SAMEDI 26 SEPTEMBRE — Atelier de cuisine du Monde végétarienne — spécial Japon > **Bernissart (Harchies)**

🌍🍴 Partez à la découverte de la cuisine végétarienne du monde !

Curieux de saveurs exotiques et de nouvelles idées veggie ? Rejoignez cet atelier convivial et apprenez à préparer des plats inspirés par des recettes du monde entier. En septembre, direction le Japon !

✦ Des astuces pour cuisiner végétarien au quotidien, des recettes authentiques d'Asie (et d'ailleurs !), un moment fun et gourmand en petit groupe, des ingrédients bio et locaux autant que possible

Vous ne repartirez pas seulement avec une recette à refaire chez vous : vous comprendrez aussi pourquoi on utilise tel mode de cuisson, telle épice... de quoi varier les plaisirs et devenir inventif à la maison ! L'atelier se conclut par un repas convivial, où chacun déguste ce qu'il a préparé.

Animé par Boris, du Centre ARTCHIZEN — passionné de cuisine depuis toujours, végétarien depuis plus de 10 ans, il a beaucoup voyagé et cuisiné auprès des locaux, principalement en Asie et en Amérique du Sud. Légumes de Flo'maraîchage et ingrédients asiatiques du BioVillage 🌱

📅 Samedi 26 septembre | 👤 Adultes

📍 Centre ARTCHIZEN, rue Buissonnet 10, 7321 Harchies

📅 50€ · 🚫 8 places disponibles

☎ +32 478 29 02 53 · ✉ contact@artchizen.be ·

🌐 www.artchizen.be

 Inscription obligatoire

#MoisDuGout2026 #Harchies #CuisineVegetarienne
#ARTCHIZEN

Événement Facebook :
<https://www.facebook.com/events/1442609177259059/1442609213925722/>

MARDI 29 SEPTEMBRE

Atelier herboristerie

> BELŒIL

Découvrez l'ortie sous un nouveau jour ! Plante aux mille vertus, elle fortifie le corps, nourrit avec saveur et s'invite dans la beauté et le jardin. Lors de cet atelier, apprenez à la reconnaître, la cueillir et l'utiliser en toute sécurité. Repartez avec recettes, astuces et un regard neuf sur cette alliée naturelle du bien-être.

Coût: 40 €

Horaire: 18H30 - 20H30

RDV: salle Aux campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stambruges

Infos et inscriptions: 0474 99 85 92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation: Les ateliers nature du pays des Baudets

SAMEDI 3 OCTOBRE

Atelier aromathérapie

> BELŒIL

Envie d'affronter l'hiver avec une vraie trousse efficace et naturelle ? Cet atelier est consacré aux huiles essentielles indispensables pour traverser la saison froide plus sereinement. Découvrir les huiles essentielles clés pour l'hiver : immunité, maux de gorge, nez bouché, fatigue, ... Apprendre à les utiliser en toute sécurité (diffusion, application, précautions, contre-indications). Composer une trousse d'hiver claire, simple et adaptée à toute la famille.

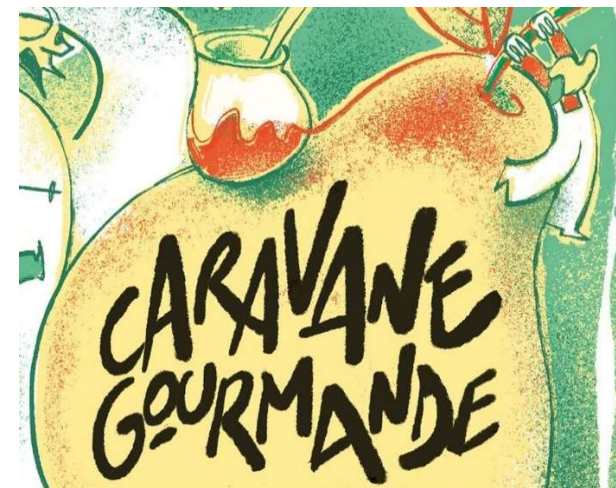
Coût: 40 €

Horaire: 14H - 16H

RDV: salle Aux campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stambruges

Infos et inscriptions: 0474 99 85 92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation: Les ateliers nature du pays des Baudets



DIMANCHE 4 OCTOBRE — La Caravane Gourmande > Tournai (Barry)

  Une balade gourmande à la rencontre des fermes partenaires !

Dégustation des produits des fermes partenaires, animations, patrimoine, visites et concert : la Caravane Gourmande vous fait découvrir les fermes et institutions partenaires du projet d'agriculture sociale porté par le GAL des Plaines de l'Escaut, au fil d'une balade de 7,5, 12 ou 21 km (possibilité à vélo).

 Dimanche 4 octobre |  Départs entre 8h30 et 10h

 Place de l'Église Saint-Albin, Barry

 Concert des Ribbits à 14h30, Ferme du Buis, Bois de la Haye 2, Barry — 5€

 16€/adulte, 10€ pour les moins de 12 ans, 7€ de 2 à 5 ans, gratuit en dessous de 2 ans

Organisé par le GAL des Plaines de l'Escaut 
<https://www.facebook.com/events/951458191286119>

DIMANCHE 4 OCTOBRE

Découverte des plantes sauvages comestibles

> BELŒIL

Au fil d'une balade champêtre, vous apprendrez à reconnaître des plantes sauvages comestibles et médicinales, à les utiliser en cuisine ou en tisane, et à les cueillir avec respect. Une parenthèse nature pour renouer avec l'environnement et oser intégrer les plantes locales dans votre assiette et dans votre trousse de soins.

Coût: 10 €

Horaire: 14H - 16H

RDV: salle Aux campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stambruges

Infos et inscriptions: 0474 99 85 92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation: Les ateliers nature du pays des Baudets

DIMANCHE 4 OCTOBRE

Atelier herboristerie

> BELŒIL

Récoltes et tisanes. Parcourez les chemins lors d'une balade-cueillette pour reconnaître et ramasser les plantes à infusion. Découvre ensuite les secrets du séchage, du mélange et de la préparation des tisanes. Un moment nature et convivial pour renouer avec les plantes et créer tes propres infusions bien-être.

Coût: 40 €

Horaire: 16H - 18H

RDV: salle Aux campenaires, rue Albert 1^{er} 15, Stambruges

Infos et inscriptions: 0474 99 85 92
auxcampenaires@gmail.com

Organisation: Les ateliers nature du pays des Baudets

10 ET 11 OCTOBRE — Portes ouvertes des Vergers de Barry > Tournai (Barry)

🍏 🌿 Portes ouvertes aux Vergers de Barry !

Venez découvrir les vergers à l'occasion de ces journées portes ouvertes, en entrée libre et gratuite. Une belle occasion de découvrir ce métier hors du commun au cœur des vergers !

📅 Samedi 10 et dimanche 11 octobre

📍 Bois de la Haye 3, Barry

🆓 Gratuit

Organisé par Les Vergers de Barry ❤️

#MoisDuGout2026 #Tournai #Vergers

Événement Facebook :

<https://www.facebook.com/events/1608324290828296>



16 ET 17 OCTOBRE

Salon bulles et vins belges

> BERNISSART

Une quinzaine de vignerons ainsi que des artisans locaux vous proposeront de déguster leurs produits. Un rendez-vous à ne pas manquer pour découvrir des viticulteurs et des producteurs belges passionnés qui se feront une joie de vous faire partager le fruit de leur travail. Le prix d'entrée comprend un verre de dégustation.

Coût: 5 €

Horaire: Ve: 18H - 22H, Sa: 14H - 19H

RDV: Maison rurale, rue Emile Carlier 15, Blaton

Infos: 069 59 05 60

Organisation: AC de Bernissart