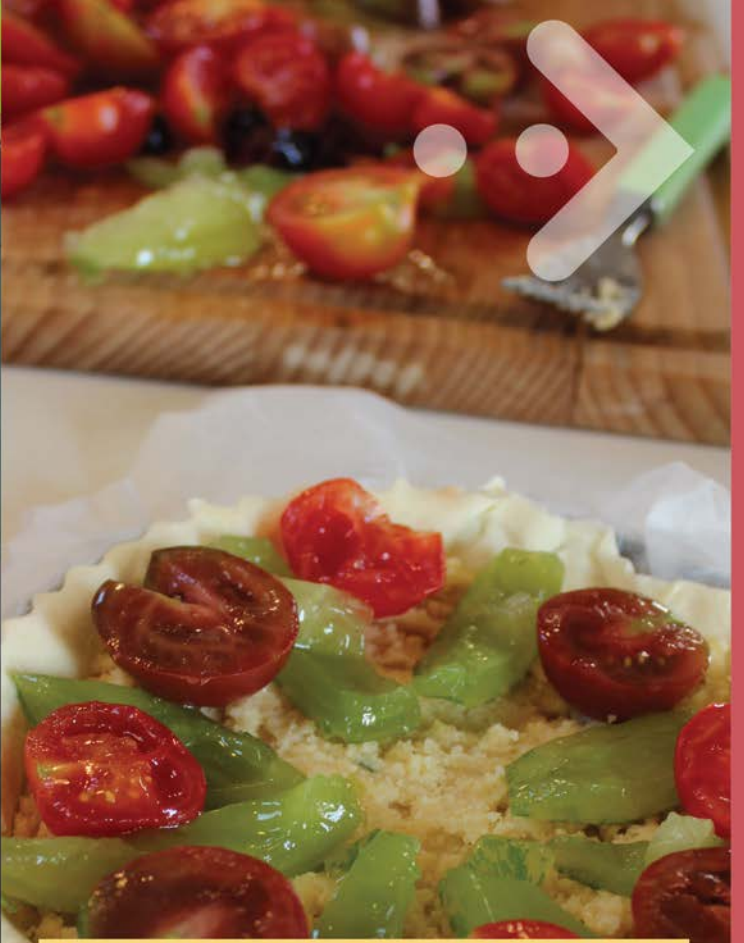
PARC NATUREL DES PLAINES DE L'ESCAUT

LE MOIS DU GOÛT
SEPTEMBRE 2019

11ème édition

Des activités pour découvrir les saveurs locales !

Parc naturel
PLAINES
DE L'ESCAUT



Repas gastronomique au Restaurant « Le Pied du Mont »

Le mardi 10, lundi 16, mardi 17, lundi 23 et mardi 24 septembre à 11h45 à 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, des amuse-bouches, d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert.

INFOS ET RÉSERVATIONS

Réservation obligatoire : 069 89 03 89 (nbre de places limité)
Prix du Menu : 25 € (apéritif et café compris)
« Le Pied du Mont » : Rue Montgomery, 71 à 7540 KAIN
Le menu est consultable sur le site :
http://www.sukain.be/secondaire/nos-restaurants/le-pied-du-mont/

Vous aimez manger ?

Vous souhaitez découvrir ou faire découvrir des produits de qualité ?

Alors le « Mois du Goût » est fait pour vous !

Pour cette 11e édition, la « *Quinzaine du Goût* » change de nom et devient le « **Mois du Goût** ». Durant tout le mois de septembre, partez à la découverte du savoir-faire des producteurs de notre région grâce aux **nombreuses activités** proposées par le Parc naturel des Plaines de l'Escaut et par des partenaires engagés à ses côtés.

Le « **Mois du Goût** » a pour objectifs de :

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

Il s'adresse donc à tous : enfants, jeunes, adultes, familles, enseignants ainsi que les producteurs du territoire.

Ensemble, prenons le temps de savourer et de déguster de bons produits, le tout dans un souci de préserver l'environnement, notre santé et de soutenir l'économie locale.

Laissez-vous surprendre par la richesse gourmande de notre territoire !

Diner insolite « Sens dessus-dessous » sur le Promenoir des Cimes

Samedi 7 septembre OU vendredi 20 septembre à Bon-Secours

La date sera définie quelques jours avant l'événement en fonction des prévisions météorologiques.

Le chef Frédéric De Braekeleer "Un chef à la Maison" mettra en scène de délicieux produits de notre région que vous déguste-rez au crépuscule sur le promenoir des cimes de la maison du Parc naturel à Bon-Secours, accompagné d'un bar Diôle et du OFYR barbecue. Lumières, ambiance musicale.

Infos et réservations

www.un-chefalamaison.be

Nombre de places limité.

Une organisation d'Un Chef à La Maison dans le cadre du projet Interreg Ruralité.

Balade de Diôle en Diôle

Dimanche 8 septembre (7h30 à 13h) à Basècles

« Les Amis de la Nature de Basècles » organisent une balade à la découverte des sentiers campagnards de Basècles. Deux circuits seront proposés : 5 km ou 10 km. Un café de bienvenue sera offert au départ ainsi qu'un galopin de Diôle au retour !

Infos et réservations

RDV : Brasserie des carrières (Rue de Condé, 62 à 7971 Basècles)

PAF : 1 €/personne

069 56 12 94 - amisdelanaturebasecles@hotmail.com

http://basecles.amisdelanature.be

Conférence « Le sucre, véritable drogue ? »

Samedi 14 septembre (14h) à Wadelincourt

« Les Amis de la Nature de Basècles » vous proposent de participer à une conférence. Delphine VASSILIOU, nutrithérapeute, nous permettra de comprendre les mécanismes du sucre sur notre organisme afin de mieux l'apprivoiser.

Infos et réservations

RDV : Maison de village (Rue du Partiau, 20 à 7971 Wadelincourt)

PAF : 5 €/personne (comprend une dégustation et une boisson)

Réservation obligatoire pour le 10 septembre au plus tard.

Le paiement au compte BE86-0682-3279-2650 confirme la réservation !

069 56 12 94 - amisdelanaturebasecles@hotmail.com

http://basecles.amisdelanature.be

Atelier culinaire « sucré »

Samedi 14 septembre (16h à 18h) à Wadelincourt

« Les Amis de la Nature de Basècles » organisent un atelier culinaire animé par Delphine VASSILOU, nutrithérapeute. Vous partirez à la découverte de recettes sucrées préparées autrement. Vous dégusterez vos préparations et recevrez un livret avec les recettes réalisées.

Infos et réservations

RDV : Maison de village (Rue du Partiau, 20 à 7971 Wadelincourt)
PAF : 40 €/personne
Réservation obligatoire pour le 10 septembre au plus tard. Le paiement au compte BE86-0682-3279-2650 confirme la réservation !
069 56 12 94 - amisdelanaturebasecles@hotmail.com
http://basecles.amisdelanature.be

Petit déjeuner « British »

Dimanche 15 septembre (8h à 10h) à Wadelincourt

« Les Amis de la Nature de Basècles » organisent un petit déjeuner façon British. Un large assortiment de produits salés et sucrés seront proposés pour régaler tous les palais. Le petit-déjeuner sera préparé à base de produits issus de nos producteurs locaux.

Infos et réservations

RDV : Maison de village de Wadelincourt (Rue du Partiau, 20 à 7971 Wadelincourt)
PAF : 5 €/adulte, 3 €/enfant de moins de 12 ans, gratuit pour les enfants de moins de 5 ans. Réservation obligatoire pour le 10 septembre au plus tard.
Le paiement au compte BE86-0682-3279-2650 confirme la réservation !
069 56 12 94 - amisdelanaturebasecles@hotmail.com
http://basecles.amisdelanature.be

Marché fermier de la Ferme Fauvarque

Lundi 16 septembre (de 16h30 à 19h30) à Lamain

La Ferme Fauvarque organise un marché fermier. Une douzaine de producteurs locaux (conventionnels et bio) seront présents pour vous proposer un choix varié de produits de notre région : viande, légumes de saison, produits laitiers, pains, confitures, gaufres, chocolats, bières... L'occasion de rencontrer la famille Fauvarque, jeune et dynamique, qui a une exploitation de polyculture-élevage et qui vous propose des colis de viande bovine de qualité. En plus, Marc et Isabelle Fauvarque viennent d'acquérir un moulin pour pouvoir transformer leurs blés panifiables en farine. Ils nous parleront de ce nouveau projet en fin de journée puisque le marché se clôturera par la projection du film « Farine, sel, eau et savoir-faire » à 20h, en présence du réalisateur.

Infos

RDV : Ferme Pétillon (Rue René Lefèbvre, 5 à 7522 Lamain)
Renseignements : Isabelle Fauvarque, 0477 67 90 91

Film « Farine, sel, eau et savoir-faire »

Lundi 16 septembre (20h) à Lamain

Ce documentaire sur le pain présente les artisans qui permettent à Sébastien, le boulanger de « La Mie qui Roule », d'avoir une matière première de qualité pour son pain au levain : Pierre, le paysan céréalier, Joseph, le meunier et Pascal, le paludier. À travers ce film, le réalisateur, Rino Noviello, souhaite susciter une réflexion sur notre société d'abondance alimentaire (voire de gaspillage), où le pain a simultanément perdu sa richesse nutritionnelle, son importance symbolique et l'attention des consommateurs. Pour ne pas rester sur ce constat alarmant, il est question dans ce documentaire d'alternatives savoureuses, de blés anciens, de levain, de vente directe, de circuit court, de savoir-faire, de passion et surtout du respect des producteurs, des consommateurs et des écosystèmes. Le réalisateur du film sera présent pour répondre à vos questions en fin de projection.

Infos

RDV : Ferme Fauvarque (Rue Louis Pion, 14 à 7522 Lamain)
PAF : Participation consciente
Ecocentre Oasis : www.ecocentre-oasis.be

Conférence
« La santé commence dans vos assiettes »

Vendredi 20 septembre (19h) à Quevaucamps

« Les Amis de la Nature de Basècles » vous invitent à une conférence sur le lien entre la santé et l'alimentation. Cette thématique sera abordée par Guy ADANT (kinésithérapeute et ergothérapeute, master en sciences de la santé publique) qui nous expliquera comment ce que nous mangeons au cours de notre vie influence notre santé présente et future. La préservation de la santé s'inscrit dans un contexte plus large, autant sociopolitique qu'environnemental. La conférence sera suivie par un échange avec les participants.

Infos et réservations

RDV : Foyer culturel (Rue Joseph Wauters, 20 à 7972 Quevaucamps)
PAF : 5 €
Réservation obligatoire pour le 15 septembre au plus tard.
Le paiement au compte BE86-0682-3279-2650 confirme la réservation !
069 56 12 94 - amisdelanaturebasecles@hotmail.com
http://basecles.amisdelanature.be

Préparer sa « Lunch box » saine, bio et locale

Samedi 21 septembre (17h à 19h30) à Quevaucamps

Le magasin « Au Bio Village » organise un atelier pour préparer sa boite à tartines de façon saine, locale et bio. Cet atelier culinaire sera animé par Delphine VASSILIOU, nutrithérapeute certifiée UNDF (Union des Nutrithérapeutes Francophones). Elle vous partagera de nombreuses recettes qu'il sera possible de déguster. Les fiches des recettes seront fournies.

Infos et réservations

RDV : Au Bio Village (Rue de Tournai, 97 à 7972 Quevaucamps)
PAF : 40 €/personne
Réservation obligatoire pour le 14 septembre au plus tard. Le paiement sur le compte confirme la réservation. - 069 44 55 01
info@aubiovillage.be - www.aubiovillage.be

Parcours des saveurs, ouvrons notre jardin

Mardi 24 septembre (10h à 15h) à Beloeil

L'école d'enseignement spécialisé « l'Arc-en-Ciel » propose une promenade au sein de l'école, selon un parcours fléché. Au détour de la promenade, les visiteurs flâneurs pourront découvrir différents étals où seront proposées des préparations réalisées à base de produits du potager ou d'autres produits glanés auprès de producteurs locaux. Le car de l'Observatoire de la Santé du Hainaut sera présent avec son camion « En route vers la santé ».

Infos et réservations

Asbl Arc en ciel (Rue des Viviers au Bois, 50 à 7970 Beloeil)
PAF : Entrée gratuite - Parcours accessible à tous
069 68 92 30
iespcf@arcencielbeloeil.net - www.arcencielbeloeil.net

La Tournai des saveurs

Du lundi 23 au dimanche 29 septembre à Tournai

En partenariat avec les restaurateurs de la ville de Tournai, l'asbl « les Amis de Tournai » organisent la « Tournai des saveurs ». Durant toute cette semaine, les restaurateurs partenaires proposeront dans leur établissement un plat, un menu ou une petite restauration en fonction des habitudes de leur établissement. Ils mettront un ou deux produits locaux en valeur, choisis par leurs soins, pour un prix raisonnable permettant à toutes les bourses de découvrir des préparations aux saveurs revisitées « à leur façon ». Une initiative soutenue par la Ville de Tournai et l'asbl Tournai Centre-ville.

Infos et réservations

« Les Amis de Tournai asbl » dans le Parc communal (Square Bonduelle, 1 à 7500 Tournai) - 069 22 93 19
info@lesamisdetournai.be - www.lesamisdetournai.be
https://www.facebook.com/LesAmisDeTournai/

Atelier : Le pain quotidien

Samedi 28 septembre (9h à 12h30) à Stambruges

Bernadette De Cocker « La Cuisine de Babette » vous propose de mettre la main à la pâte à l'occasion d'un atelier culinaire pour fabriquer du pain gris, du pain blanc et du pain au levain. L'atelier est ouvert aux adultes et aux enfants à partir de 6 ans.

INFOS ET RÉSERVATIONS

« La Cuisine de Babette » : Rue Bernard Hecquet, 41 à 7973 Stambruges
PAF : 20 €/adulte, 10 €/enfant
Inscription souhaitée pour le 25 septembre au plus tard.
0497 871 482
bernadettedecocker@gmail.com - www.lacuisinedebabette.net

Promenade gourmande

Jeudi 3 octobre (19h) à Tournai

L'asbl « Les Amis de Tournai » proposent à 8 groupes de 10 convives de se déplacer de restaurant en restaurant pour y déguster à chaque fois une partie du repas : l'apéritif et ses mises en bouche dans un premier restaurant, ensuite l'entrée dans un second, plus loin le plat consistant et enfin, le dessert et le café dans un dernier restaurant. L'occasion de découvrir plusieurs endroits en une soirée.

INFOS ET RÉSERVATIONS

« Les Amis de Tournai asbl » dans le Parc communal (Square Bonduelle, 1 à 7500 Tournai) - 069 22 93 19
info@lesamisdetournai.be - www.lesamisdetournai.be
https://www.facebook.com/LesAmisDeTournai/
PAF : 40 €/personne, réservation obligatoire
Paiement sur le compte bancaire BE13 0689 3397 5439 avec en communication : « La Tournai des saveurs : Promenade gourmande »

POUR LES PROFESSIONNELS

L'alimentation durable : enjeu pour la santé, l'environnement et l'économie. Soirée d'échanges

Mardi 24 septembre (18h à 20h) à Bon-Secours

L'Observatoire de la Santé du Hainaut (OSH), le Centre Local de Promotion de la Santé du Hainaut occidental (CLPS) et les communes de Beloeil, Bernissart et Péruwelz donnent rendez-vous aux élus, professionnels et représentants citoyens pour réfléchir aux pistes de collaboration possibles sur les trois communes en ce qui concerne l'alimentation durable. À cette occasion, « Plat Net Market », une exposition qui se présente sous la forme d'un supermarché, sera présentée.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

RDV : Maison du Parc naturel (Rue des Sapins, 31 à 7603 Bon-Secours)
065 87 96 00 - milieuxdevieetterritoires@hainaut.be

POUR LES ÉCOLES

Petit déjeuner santé

Mardi 17 septembre à Wez-Velvain

L'école libre Saint Charles propose à ses élèves de goûter à un petit déjeuner santé. Celui-ci est préparé avec des produits régionaux, variés et équilibrés. L'objectif est de rappeler aux enfants l'importance d'un petit déjeuner équilibré et de leur faire découvrir des produits de chez nous.

INFOS

École libre St-Charles (Rue du Chauchoir, 33 à 7620 Wez-Velvain)

Petit-déjeuner local à l'Institut de la Sainte-Union

Mercredi 18 septembre à Kain

Les élèves de la section hôtellerie de la Sainte-Union de Kain serviront un petit-déjeuner préparé avec des produits issus du territoire du Parc naturel aux élèves de 1ère secondaire.

INFOS

Institut de la Sainte-Union (Rue Montgomery, 71 à 7540 Kain)
069 89 03 89 - www.sukain.be

Promenade gourmande

Mardi 24 septembre (10h-12h et 13h-15h) à Beloeil

L'Arc-en-Ciel (école d'enseignement spécialisé) ouvrira ses portes à d'autres écoles pour une promenade au sein de l'établissement, selon un parcours fléché. Au détour de la promenade, les visiteurs flâneurs pourront découvrir différents étals où seront proposées des préparations réalisées à base de produits du potager ou d'autres produits glanés auprès de producteurs locaux. Le car de l'Observatoire de la Santé du Hainaut sera présent avec son camion « En route vers la santé ».

INFOS

RDV : Asbl Arc-en-Ciel (Rue des viviers au Bois, 50 à 7970 Beloeil)
PAF : Entrée gratuite - Parcours accessible à tous
069 68 92 30
iespcf@arcencielbeloeil.net - www.arcencielbeloeil.net

Durant tout le mois à Péruwelz

Pour son ouverture, "La Force d'un Rêve" vous invite à découvrir son univers pendant tout le mois de septembre. Venez déguster divers produits locaux, le tout dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

INFOS

Grand Place, 47 à 7000 Péruwelz - compperjessy@gmail.com

PROGRAMME

Programme Tout public

07/09 OU 20/09	Bon-Secours	Diner insolite "Sens dessus-dessous"
08/09	Basècles	Balade de Diôle en Diôle
14/09	Wadelincourt	Conférence « Le sucre, véritable drogue ? »
14/09	Wadelincourt	Atelier culinaire « sucré »
15/09	Wadelincourt	Petit déjeuner « British »
16/09	Lamain	Marché fermier de la Ferme Fauvarque
16/09	Lamain	Film « Farine, sel, eau et savoir-faire »
20/09	Quevaucamps	Conférence « la santé commence dans vos assiettes »
21/09	Quevaucamps	Préparer sa « Lunch box » saine, bio et locale
24/09	Beloeil	Parcours des saveurs, ouvrons notre jardin
23 au 29/09	Tournai	La Tournai des saveurs
28/09	Stambruges	Atelier : Le pain quotidien
03/10	Tournai	Promenade gourmande

Durant tout le mois

L'établissement "La Force d'un Rêve" à Péruwelz, vous propose de déguster des produits locaux.

Les 10, 16, 17, 23 & 24/09 - Kain

Repas gastronomique au restaurant « Le Pied du Mont »

Parc naturel PLAINES DE L'ESCAUT

Le Parc naturel 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'organisation de marchés de terroir
- l'Espace Saveurs de la Maison du Parc naturel,
- l'animation du réseau « Consommons local »,
- le jury des Fins Gourmets du Parc naturel transfrontalier du Hainaut,
- des actions de sensibilisation pour les habitants et dans les écoles,
- la location du véhicule frigorifique

Envie d'en savoir plus ? Rejoignez-nous sur notre page Facebook : ParcNaturelDesPlainesDelEscaut ou sur notre site internet www.plainesdelescaut.be

Parc naturel des Plaines de l'Escaut

31, rue des Sapins • 7603 BON-SECOURS

+ 32 (0)69/77.98.10 • info@pnpe.be

Éditeur responsable : PNPE - Conception graphique : PNPE
Réalisation et mise en page : © PNPE - Juillet 2019
Photos : PNPE - Impression : Qualit'Imprim

Avec la participation de :

Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.