



Parc naturel
PLAINES
DE L'ESCAUT

Le Mois du Goût 15^e

> Des activités pour découvrir les saveurs locales!

ÉDITION

6 SEPT.
> 16 OCT.
2024

LIÉS
par nature!

GAL



DES PLAINES
DE L'ESCAUT

Le Mois du Goût : croquez-le à pleines dents !

Du 6 septembre au 16 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 !**





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

6, 9, 10, 12, 13, 16, 17, 19 et 20 septembre - à 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 > Pommes, jus de pommes, sirop de fruits des Vergers de Brunehaut. Légumes de chez Flo maraîchage, ferme des coquelicots. Apéritif de chez Gervin. Produits laitiers de la ferme Desbroyères d'Obigies. Fromage de la ferme du Pis Vert. Bière de la Brasserie Grand Mir à Lesdain.

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

Prix: Menu avec apéritif et café à 25€

Réservez: 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.

La Fête de la Diôle



6 • 7 • 8
septembre
2024



Brasserie des Carrières - Basècles

Fête de la Diôle

Du 6 au 8 septembre - Brasserie des Carrières à Basècles

Vendredi 6 septembre : After Work - cocktails et une ambiance décontractée

Samedi 7 septembre : Soirée Blind Test

Dimanche 8 septembre : balade et geuleton

10ème balade de Diôle en Diôle de 7h30 à 12h00

Marche de 5 km ou de 10 km fléché, au départ de la Brasserie

Participation 1€ avec le café de bienvenue et, au retour, un galopin de Diôle offert. Inscription le jour de la marche.

Organisation : les Amis de la Nature de Basècles.

Renseignements : 069/56.12.94 ou amisdelanaturebasecles@hotmail.com

Le Geuleton de la Diôle à 12h

Un festin mémorable vous attend avec une ambiance conviviale ! Profitez de l'occasion pour visiter la brasserie !

16€ adulte - 10€ enfant

Infos et réservations : info@diole.be / 0486 37 67 32

i Organisation: Brasserie des Carrières

RDV: Brasserie des Carrières, Rue de Condé, 62 - 7971 Basècles

19ème weekend au profit du

télévie

7 et 8 septembre 2024

19ème weekend au profit du Télévie

Samedi 7 et dimanche 8 septembre : Maison de village de Callenelle

Samedi : Marche de 4 et 8 km dès 9h, petite restauration de 11h à 14h30, souper Mix-grill, pommes grenailles, crudités et dessert à pd 19h (20€ /adulte ; 10€ /enfant)

Dimanche : Petit déjeuner (buffet) dès 8h30 : 8€ /adulte ; 5€ /enfant, repas jambon sauce miel, frites, crudités et dessert à pd 12h (20€ /adulte ; 10€ /enfant)



RDV : Maison de village de Callenelle, rue de Flines 2A - 7604 Callenelle
Réservations avant le 2 septembre pour les repas et petits-déjeuners au 069 77 09 64

Organisation : Les Amis de Callenelle ASBL

info@lesamisdecallenelle.be

<https://www.facebook.com/lesamisdecallenelle>

DÉCOUVERTES ANIMATIONS

JOURNÉE PORTES OUVERTES DU CPAS de BERNISSART

SAMEDI 7 SEPTEMBRE 2024 !

10H-18H00 OUVERT À TOUS !
ENTRÉE PAR LA GRILLE CÔTÉ RUE EMILE CARLIER
VENEZ NOMBREUX !

- RESTAURATION RAPIDE SUR PLACE
- TOMBOLA
- ACTIVITÉS
- AMBIANCE CONVIVIALE

069 59 06 60
info@cpas-bernissart.be

Portes ouvertes au CPAS de Bernissart

Samedi 7 septembre - CPAS Bernissart

Grâce au soutien du Fonds Social Européen, notre projet de maraîchage porte ses fruits. Nous poursuivons notre objectif d'insertion professionnelle durable et le travail de nos équipes nous permet de vous offrir une belle récolte !

Chaque jour, notre potager évolue pour vous offrir des produits frais et savoureux, cultivés avec soin.

Venez découvrir dans notre épicerie ainsi que dans notre épicerie ambulante une sélection de légumes et de fruits de saison, réapprovisionnés régulièrement et proposés à petits prix !



Organisation : CPAS de Bernissart, Rue Joseph Wauters 10-12 à Blaton

069 59 06 60

info@cpas-bernissart.be



Journée gourmande : balades, marché et pique-nique

Dimanche 8 septembre - Thivencelle (France)

Marche de 4,5 km qui nous emmènera à la découverte de deux fermes : la Ferme du bonheur et la Ferme de la Dondaine (de 9h à 11h).

Marché de producteurs locaux de 11h à 14h organisé au stade derrière l'école. Les producteurs proposeront des portions individuelles et de quoi manger directement sur place.

Marché et pique-nique animés sous forme de « guinguette » : accordéoniste, pressage de pommes et dégustation de jus, labellisation Territoire Bio Engagé de la commune pour sa surface agricole utile, animation « jeux de la bio » par A Pro Bio, tombola, présence d'Amédée l'Censier, le géant de Thivencelle.



Lieu de rdv : Ecole de Thivencelle (69 rue de Condé) France

Journée entièrement gratuite (chocolat chaud et brioche offerts pour les marcheurs)

Inscriptions obligatoires pour la marche (départ toutes les 30 min de 9h à 11h)

Durée : 2h (non accessibles aux poussettes et aux personnes à mobilité réduite).

Organisation : Parc naturel régional Scarpe-Escaut

+33 327 19 19 70 contact@pnr-scarpe-escaut.fr



Capucine à table !

Mercredi 11 septembre - 14h à 16h30 - Chercq

Atelier cueillette et petite cuisine dans le superbe jardin potager bio du domaine de Chercq. L'occasion de découvrir le travail d'un producteur local. Vous avez probablement dans votre jardin des plantes comestibles dont vous ignorez la saveur inattendue ! Alors n'hésitez pas, apportez votre panier de récolte...



RDV : Drève Thorn 4 à Chercq, au magasin du jardin du Domaine de Chercq

Prix : 25 € à régler sur place en espèces

Infos et inscriptions : sur réservation au 0471 08 10 73 ou claugier.art@gmail.com

Organisation : Palette Nature asbl



Apéro en musique à la Ferme du Buis

Vendredi 13 septembre - Ferme du Buis à Barry

Nous reprenons la transformation laitière et rouvrons le magasin à la ferme ! Vous retrouverez la plupart de nos produits bio, le pain de Frédéric Backx, le café Cordier, la Quintine, les produits Oxfam, les légumes des deux Vernes proposés par Ludovic le vendredi, ainsi que des nouveautés : les tisanes du Jardin Officiel (Maubray) et les fromages de chèvre bio de la Chèvrerie des Coquelicots (Ere).

Le 13 septembre à 18h30, après la vente, nous vous attendons pour un apéro en musique. Nous fêtons le plaisir de se retrouver !



Réouverture du magasin le vendredi 6 septembre. Horaire : vendredi de 15h à 18h30 et le lundi de 15h à 18h

Organisation : La Ferme du Buis

<https://lafermedubuis.be/>



Formation « Cuisine des plantes sauvages »

Samedi 14 septembre et samedi 12 octobre - CRIE d'Harchies

Module 2. Balade, reconnaissance, cueillette et cuisine des plantes sauvages. Formation de 2 matinées.



RDV au CRIE : Chemin des préaux, 5 à 7321 Harchies

De 9h à 13h (accueil à 08h45)

Coût : 100€ **Inscription sur :** crieharchies.natagora.be/notre-agenda

Infos : 069 58 11 72 ou crie.harchies@natagora.be

Organisation : CRIE d'Harchies



Bukolik Piknik - Fête des Courges

Samedi 14 et dimanche 15 septembre - De 10h à 20h - Antoing

Cueillette des courges avec des ateliers, des animations créatives... dans une ambiance musicale festive. Une quinzaine de producteurs et artisans passionnés proposeront leurs produits de bouche et leurs créations.

Samedi : Marche « Bukolik » deux parcours : 4,5 km, parcours FUNNY ludique avec des cachettes, des épreuves, des surprises, et 12 km, à la découverte d'Antoing et des environs. Non accessible PMR et poussettes. Départ de 8h à 11h au départ de la fête. Infos Marches : 0479/873516



RDV : Chemin de Saint-Druon à Antoing

Entrée : 5 euros, gratuit pour les enfants jusque 16 ans (pour la fête et/ou la marche)

Organisation : Les jardins biologiques du Hainaut

Infos : 0477 59 24 64



Balade gourmande « Au fil des plats »

Dimanche 15 septembre - Centre culturel de Beloeil (Quevaucamps)

Marche de 5 km à travers le village de Quevaucamps avec une dégustation de produits du terroir. Parcours dans les ruelles aussi nommées « Piedsentes », il y aura l'embarras du choix pour prendre l'apéritif et déguster des délices au long du parcours. Départs à 10h – 10h30 – 11h



RDV : Centre culturel J. Degouys, Rue Wauters 20 à Quevaucamps

10 € /adulte – 6 € /enfant

Inscription obligatoire uniquement via le site www.visitebeloeil.be

Infos : 0499/45 65 13 christine.breuse@beloeil.be

Organisation : Office du Tourisme de Beloeil



Atelier herboristerie « L'art de faire une tisane »

Mercredi 25 septembre à 18h30 - Fleurs et Terre à Wez-Velvain

C'est un atelier découverte, un atelier de base pour comprendre ce qu'est la phytothérapie, l'infusion, la décoction, la macération. On y aborde également quelques grandes médicinales...

On y partage l'art de faire une tisane et quelques conseils pour apaiser les bobos du quotidien avec une tisane. Création de votre tisane sur mesure.

i **RDV : Fleurs et Terre** - Rue du Veillé 37, 7620 Wez-Velvain
Prix : 40 €
Inscription : 0493 48 75 54 ou fleursetterre@gmail.com
Plus d'infos : www.fleursetterre.be
Organisation : Fleurs et Terre



Atelier « Les bienfaits des jus et extracteur Jazz Max »

Mercredi 2 octobre à 18h30 - Fleurs et Terre à Wez-Velvain

Soirée vitaminée ! Découvrez les bienfaits des jus de légumes et de fruits... Extractions douces avec le Jazz Max et les mille autres préparations que l'on peut faire avec.

i **RDV : Fleurs et Terre** à l'étage de l'herboristerie - Rue du Veillé 37, 7620 Wez-Velvain
Prix : 20 € la soirée découverte et dégustations
Inscription : 0493 48 75 54 ou fleursetterre@gmail.com
Plus d'infos : www.fleursetterre.be
Organisation : Fleurs et Terre



Visites de Brasseries et de Distilleries

Brasserie du Grand Mir

Visite uniquement sur réservation 0478 27 75 22

Rue du Paradis, 59 à Lesdain

Distillerie Gervin

Visite uniquement sur rendez-vous au 069 66 30 18 ou visite@gervin.be

Nombre de personnes : de 15 à 50 personnes. Tarif : 8€ /personne

Grand Route, 30b à Baugnies

Distillerie du Centenaire (Amer Labiau)

Possibilité de visites pour des groupes à partir de 10 personnes, uniquement sur rendez-vous au 0474 54 80 03. Tarif : 3 € /personne

Pont de Wiers, 6 à Wiers

Brass' Tour - Balade pédestre historique et gourmande à Tournai

Le Brass'Tour est une nouvelle balade pédestre dans le cœur historique de la ville de Tournai agrémentée de questions sur l'histoire et le patrimoine de la ville, ainsi que des dégustations de bières locales et produits du terroir dans des cafés typiques.

i **Durée :** entre 3h et 4h
RDV : Office du Tourisme de Tournai - Place Paul Emile Janson, 1 - 7500 Tournai
Tarif : 20€/participant (à partir de 16 ans)
 Réservation obligatoire
Jeudi et samedi de 14h à 17h30



Gobelets réutilisables

Envie de faire la fête de manière durable ?

Empruntez gratuitement les gobelets réutilisables du Parc naturel des Plaines de l'Escaut.

i **Infos et réservations** au 069 77 98 10 ou via info@pnpe.be
Projet du GAL des Plaines de l'Escaut



Tournai des Saveurs

Samedi 5 et dimanche 6 octobre - Tournai

Weekend solidaire avec des repas préparés par des chefs de Wallonie Picarde et partagés dans le respect de la mixité sociale.

Samedi de 12h à 17h à la Halle aux Draps :

Repas solidarité et saveurs sous la direction de Frédéric de Braekeleer. Prix menu unique : 40 €

Dimanche de 10h à 18h au châpiteau de l'Esplanade de l'Europe :

Marché de l'artisanat 6^{ème} édition avec des produits gourmands et fermiers

Dimanche à 11h30 à la Halle aux Draps :

Bus des Chefs : Cuisine ouverte sur le talent et les saveurs. 16 chefs seront aux fourneaux cette année !



Organisation : Les Amis de Tournai

Infos et réservation : www.lesamisdetournai.be



Weekend du Potiron

Samedi 12 et dimanche 13 octobre - Templeuve

Venez choisir vos potirons et autres courges comestibles ou décoratives parmi 30 variétés. 7^{ème} weekend du potiron.



RDV : Rue des Combattants de Templeuve, 14 à 7520 Templeuve

Organisation : Manche des Légumes



Caravane Gourmande de l'Agriculture Sociale 2024

Dimanche 6 octobre - de 8h30 à 16h - Wasmes-Audemez-Briffoeul

Balade gourmande à pied ou à vélo, de 12 à 17 km, à la rencontre des agriculteurs, des institutions et des accueillis du projet «Des Fermes et des Liens» (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!

Dégustations à chacune des étapes, animations pour petits et grands, exposition photos et clôture du parcours et de la journée avec le concert des « Sourd Y Dansent » à 14h30, en collaboration avec Arrêt 59.



RDV : Départs individuels de la place de Wasmes-A-B, de 8h à 10h. Prévoir chaussures et tenue adaptés à la marche et la météo.

Prix : 14€ / adulte, 9€ / enfant de - de 12 ans, gratuit pour les moins de 5 ans.

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

Infos complémentaires : Déjeunez léger ! :)

Organisation : GAL des Plaines de l'Escaut - Agriculture Sociale

Tom Speleers et Véronique Monnart - tspeleers@pnpe.be - 0499 34 18 52

Jury des Fins Gourmets

Mercredi 16 octobre

Clôture du Mois du Goût, à l'occasion de la Journée mondiale de l'alimentation, avec le jury de dégustation transfrontalier de produits locaux et de recettes, le « Jury des Fins Gourmets 2025 » (sur invitation).



Agenda

6 septembre	Réouverture du magasin à la Ferme du Buis
6 > 20 septembre	Menu des Plaines de l'Escaut à la Saint-Union de Kain
6 > 8 septembre	Fête de la Diôle
7 > 8 septembre	19e Weekend au profit du Télévie
7 septembre	Portes ouvertes au CPAS de Bemissart
8 septembre	Journée gourmande : balade, marché et pique-nique (FR)
11 septembre	Atelier « Capucine à table ! »
13 septembre	Apéro en musique à la ferme du Buis
14 septembre	Formation « Cuisine des plantes sauvages »
14 > 15 septembre	Bukolik Piknik - Fête des Courges
15 septembre	Balade gourmande « Au fil des plats »
25 septembre	Atelier herboristerie « L'art de faire une tisane »
2 octobre	Atelier « Les bienfaits des jus et extracteur Jazz Max »
5 > 6 octobre	Tournai des Saveurs
6 octobre	La Caravane gourmande
12 > 13 octobre	Weekend du potiron
16 octobre	Concours Jury des Fins Gourmets 2025

Le Groupe d'Action Locale des Plaines de l'Escaut travaille à développer les circuits courts et à accompagner les producteurs du territoire pour favoriser la consommation de produits locaux.

Diverses actions sont menées pour encourager à consommer local : l'Espace Saveurs de la Maison du Parc naturel, la carte des producteurs locaux, l'animation du réseau "Epicierie Produits de Scarpe Escaut", le Jury des Fins Gourmets, la location d'un véhicule frigorifique (la Frigonette)...



Les Epiceries de produits locaux

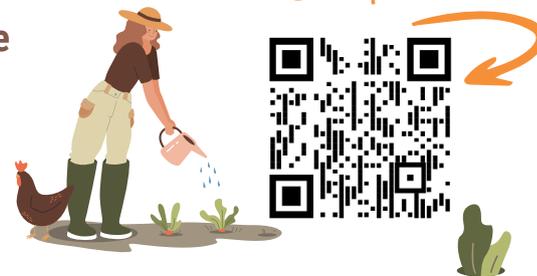
Passez la porte de ces épiceries : la diversité, la qualité et le prix de leur offre de produits locaux vous raviront !

- Au Bio Village à Quevaucamps
- Croquez Local à Tournai
- L'épicerie Chéri à Kain
- L'épicerie des Meuniers à Stamburges
- Sup'R aux Ecacheries
- aux Mil'pots à Celles



Retrouvez l'ensemble des producteurs de notre territoire

C'est par ici!



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

