



PNTH Ecorurable
Avec le soutien du Fonds européen
de développement régional

*Le Parc naturel des Plaines de l'Escaut, le Parc naturel régional Scarpe-Escaut
Des territoires de saveurs et de savoir-faire*

Avis aux producteurs, artisans et restaurateurs !

15^{ème} édition du Concours transfrontalier « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut »

Afin de mettre à l'honneur les produits de bouche fabriqués sur son territoire, les parcs naturels Scarpe-Escaut et Plaines de l'Escaut réuniront un jury pour le concours « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut » **le mardi 12 octobre 2021 en fin de journée** à l'école hôtelière de la Sainte Union de Kain à Tournai (B) pour apprécier les bons produits fabriqués sur le territoire.

Ce jury sera composé de professionnels de la restauration, de commerçants et habitants du territoire des parcs et de la presse locale.

Les produits et recettes qui y sont distingués peuvent porter la mention « **Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut** ». Concernant la valorisation des produits, un diplôme et une plaquette sont remis aux lauréats. D'autres supports de communication externes sont prévus : dépliant promotionnel, communiqué de presse, articles sur les réseaux sociaux, sites internet des parcs... Suite aux récompenses attribuées, nous nous efforcerons de faciliter les achats de produits primés et de recommander les entreprises lauréates.

Thème 2022 pour les restaurateurs : Proposer une recette (amuse-bouche, entrée ou plat) sur le thème « **A la découverte de nos prairies : la viande bovine locale !** ».

Les conditions d'accessibilité au concours sont :

- Avoir son siège social sur l'un des deux parcs
- **Pour la catégorie « producteurs »** : proposer à la dégustation un produit ou une recette élaborée avec un minimum de 75% d'ingrédients provenant de sa ferme, son exploitation, sa production. Le reste des ingrédients doit provenir d'un approvisionnement le plus local possible.
- **Pour la catégorie « artisans »** (transformation de matières premières alimentaires) tels que les restaurateurs, traiteurs, bouchers, pâtisseries... : proposer une recette ou un produit avec un minimum de 50% d'ingrédients provenant de fermes ou de producteurs locaux. Le reste des ingrédients doit provenir d'un approvisionnement le plus local possible, de saison.

Si vous êtes intéressés, nous vous invitons à nous renvoyer le formulaire de participation ci-joint en mentionnant le(s) produit(s) ou la recette que vous souhaitez présenter. Un seul choix sera retenu.

La demande de participation est à renvoyer pour le 31/07 au plus tard. Le dossier complet de candidature vous sera envoyé début août et devra être remis pour le 31/08.

Pour tout renseignement :

Parc naturel des Plaines de l'Escaut (Be)
Pierre Etienne Durieux
31, rue des sapins
B-7603 Bon – Secours
Tél. : 069/77.98.70 pedurieux@pnpe.be

Parc naturel régional Scarpe-Escaut (Fr)
Pauline Coucaud
357, rue Notre Dame d'Amour - BP 8055
F-59731 Saint-Amand-les-Eaux Cedex
Tél 03 27 19 19 98 p.coucaud@pnr-scarpe-escaut.fr

**Formulaire de demande de participation au concours transfrontalier
« Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut »
Edition 2022**

A renvoyer par mail ou par courrier aux coordonnées suivantes :

Parc naturel des Plaines de l'Escaut (Be)
Pierre Etienne Durieux
31, rue des sapins
B-7603 Bon – Secours
Tél. : 069/77.98.70 pedurieux@pnpe.be

Parc naturel régional Scarpe-Escaut (Fr)
Pauline Coucaud
357, rue Notre Dame d'Amour - BP 8055
F-59731 Saint-Amand-les-Eaux Cedex
Tél 03 27 19 19 98 p.coucaud@pnr-scarpe-escaut.fr

Nom et prénom

Adresse

.....

Tél.....

E-mail

Souhaite participer au concours « Les Fins Gourmets des Plaines Scarpe-Escaut dans la catégorie* (**rayer la mention inutile*):

- Producteur
- Artisan

Et propose le(s) produit(s) ou recette(s) suivant(s) (dans l'ordre de préférence). Un seul choix sera retenu.

.....

.....

.....

Suite à votre demande, un dossier complet de candidature vous sera envoyé.

Date et signature