



Date / Heure  
Date(s) - 25/05/2019 au 02/06/2019 0 h 00  
Ajouter dans mon agenda  
[iCal](#) - [Google Calendar](#)

Organisée dans le cadre du projet « Filière AD-T », la Semaine transfrontalière de l'Alimentation durable a pour but de sensibiliser les consommateurs, de fédérer les acteurs et de mettre en avant la collaboration, la convivialité ainsi que la richesse et la diversité des produits locaux transfrontaliers.

### Samedi 25 mai: Événement de lancement

Rendez-vous au marché de la place Saint Amé de Douai pour partager un moment de convivialité culinaire avec une chroniqueuse de France Bleu Nord. Elle cuisinera, en direct, en utilisant uniquement les denrées des producteurs locaux et vous fera déguster ses plats mettant en avant le patrimoine alimentaire local.

PLACE SAINT AMÉ - DOUAI  
Plus d'informations:  
[acaron@douaisis-agglo.com](mailto:acaron@douaisis-agglo.com)  
[thurban@douaisis-agglo.com](mailto:thurban@douaisis-agglo.com)

### Lundi 27 mai: La classe du Goût

Des élèves du 3e cycle de l'enseignement primaire participent à une action autour de l'alimentation locale et durable. Pendant la matinée, ils apprendront à fabriquer du ketchup et découper de la viande 100 % flamande avec un professionnel. Après avoir dégusté un déjeuner fait maison, les jeunes iront au Joblab pour découvrir les professions du secteur de l'alimentation durable.

Seulement pour les fins gourmets!  
HUIS VAN DE VOEDING - ROULERS  
Plus d'informations:  
[anke.allaert@pomwvl.be](mailto:anke.allaert@pomwvl.be)

### Mardi 28 mai: A la rencontre des producteurs locaux franco-belges

Des élèves de la province du Hainaut, âgés entre 6 et 8 ans, iront à la rencontre des producteurs belges et français pour découvrir leur savoir-faire. Une manière pour ces jeunes consommateurs de découvrir les métiers de l'agroalimentaire et de l'alimentation durable.

DEPARTS: GHLIN & BEAUMONT  
Plus d'informations:  
[laurie.dilbeck@hainaut.be](mailto:laurie.dilbeck@hainaut.be)

### Jeudi 30 mai: Roadtrip franco-flamand à travers le Westhoek

A bord d'un bus, découvrez la frontière franco-belge dans un roadtrip autour du Westhoek! Au programme: petit-déjeuner local, balade dans la plaine, pique-nique à la ferme. Vous pourrez aussi flâner dans une brasserie et déguster une glace! En résumé une journée pour les amoureux de la région!

DEPART: POPERINGE  
Plus d'informations:  
[anke.allaert@pomwvl.be](mailto:anke.allaert@pomwvl.be)

### Vendredi 31 mai: L'Eductour transfrontalier de l'Alimentation Durable

Des acteurs du tourisme et des élus du Parc naturel transfrontalier du Hainaut vont partir à la rencontre de producteurs locaux avec un programme riche de visites insolites (les remparts de Condé, vieille ville, producteur local) et de dégustations (miel, fromage, bière, chocolat, ...).

CONDÉ-SUR-ESCAUT - PÉRUWELZ - BON SECOURS  
Plus d'informations:  
[a.gourlet@pnr-scarpe-escaut.fr](mailto:a.gourlet@pnr-scarpe-escaut.fr)

### Dimanche 2 juin: Rendez-vous en terres agricoles

A cette occasion, 9 fermes vous ouvrent leurs portes pour faire connaître aux habitants la diversité et la richesse de l'agriculture et des hommes et des femmes qui y travaillent. Chaque ferme mettra en avant ses spécificités, proposera des animations de découverte de son activité, des visites et des dégustations, vendra des produits de l'exploitation. De plus, des randonnées gourmandes cyclistes et pédestres seront proposées. Elles séduiront aussi bien les amoureux de la nature que les fins gourmets!

TERRITOIRE DE DOUAISIS AGGLO  
Plus d'informations:  
[acaron@douaisis-agglo.com](mailto:acaron@douaisis-agglo.com)  
[thurban@ldouaisis-agglo.com](mailto:thurban@ldouaisis-agglo.com)

### Du durable chez vos restaurateurs

Les restaurateurs contribuent eux aussi à l'alimentation durable, travail avec les producteurs locaux, produits de saison ou issus du patrimoine alimentaire local, démarche anti-gaspi, offre de plats végétariens. Pour délier les langues et développer les papilles, ils vous proposeront un amuse-bouche durable, sujet à discussions sur nos modes de consommation. Equipé d'un doggy bag, vous pourrez également repartir avec le reste de votre repas et vous régaler une seconde fois!

CHEZ LES RESTAURATEURS PARTICIPANTS  
Plus d'informations:  
[mdelebecque@qualimentaire.fr](mailto:mdelebecque@qualimentaire.fr)

## MAIS AUSSI D'AUTRES ÉVÉNEMENTS DURANT

### LA SEMAINE

#### 30/05 - Marché transfrontalier des producteurs locaux

De 18h à 19h30 sur la base de Loisirs de Condé-sur-Escaut, venez découvrir les produits et le savoir-faire des producteurs de la zone transfrontalière.  
Base de Loisirs de Condé-sur-Escaut

#### 31/05 - Marché de produits locaux

Il s'agit d'un marché fermier hebdomadaire et couvert où vous pourrez déguster des boissons locales et profiter du coin enfants. Un lieu où se mêlent bons produits et rencontres chaleureuses!  
Deerlijk, Roulers, Alost, Bruges, Heule

#### 01/06 - Les 150 ans de Mostaard Wostyn

Mostaard Wostyn fête ses 150 ans avec un marché de produits locaux et des performances musicales dans le parc de la ville de Torhout. Un festival folklorique épicé pour goûter le produit régional traditionnel: la moutarde!  
Torhout - info: [info@mostaardwostyn.be](mailto:info@mostaardwostyn.be)

#### 01/06 - La Fête de la bière

Goûtez et appréciez les bières régionales, agrémentées avec des collations régionales et une délicieuse portion de musique!  
Astridpark, Wenduine - [toerisme@dehaan.be](mailto:toerisme@dehaan.be)

#### 02/06 - Visite de la ferme Lesplingart

Dans le cadre de la semaine du Bio, la ferme Lesplingart, en élevage mixte, qui fabrique différents types de fromages, des yaourts, du beurre, et du lait, ouvrira ses portes aux visiteurs, le dimanche 2 juin.  
Quevaucamps - info: [lafermebibio@outlook.be](mailto:lafermebibio@outlook.be)

[Voir l'affiche](#) [Voir la carte](#)

Pour plus d'informations sur la Semaine Transfrontalière, contactez:  
Laurie Dilbeck - Hainaut Développement - [laurie.dilbeck@hainaut.be](mailto:laurie.dilbeck@hainaut.be) - +32 65 342 621  
[www.filiere-at.eu](http://www.filiere-at.eu)

