

Octobre 2023



Nourrir le Cœur du Hainaut

FESTIVAL DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Programme: ciné-débats, animations, ateliers, marchés des producteurs locaux, portes ouvertes, spectacles,...

Toutes les infos sur www.ad-coeurduhainaut.be



HD HAINAUT
DEVELOPPEMENT

Observatoire
de la
Santé



UMONS
Université de Mons

idea

Avec le soutien de
la

HELHa
Haute Ecole Louvain en Hainaut

Multitel
INNOVATION CENTRE

MONS | mars >

CPAS NONS Senèffe



Ville de
Soignies

ciép

Soignies en
Transition
une initiative citoyenne



LA LOUVIÈRE

ANTOPOLIS

Wallonie

Ensemble, vers un système alimentaire durable!

Favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité? Créer des emplois pérennes dans le secteur de l'alimentation? Valoriser les circuits courts? Soutenir les producteurs, les artisans et les commerces alimentaires locaux? Contribuer à une meilleure santé de la population et de la planète? Encourager les modes de production et de consommation vertueux? Relocaliser l'alimentation? Réduire le gaspillage et les déchets alimentaires?

Face à ces ambitions, la Wallonie soutient la création de structures de gouvernance collaborative autour des questions liées à l'alimentation, appelées "Conseils de politique alimentaire".

Envie de découvrir et/ou de rejoindre celui du Cœur du Hainaut ? Contactez-nous !

Contact:

Hainaut Développement

Catherine COLLIE – catherine.collie@hainaut.be

+32 65 342 598

Info: ad-coeurduhainaut.be/construire





En octobre 2023,

c'est la 2^e édition du Festival de la Transition alimentaire au Cœur du Hainaut!

"Nourrir le Cœur du Hainaut", c'est un ensemble d'activités qui vise à mettre en lumière, encourager et rassembler les acteurs du territoire engagés dans la transition vers un système alimentaire plus durable et à apporter à un public diversifié des réflexions et des solutions pratiques en lien avec l'alimentation durable.

Au programme: ateliers, spectacles, ciné-débats, tables rondes, animations, formations, balades, marchés des producteurs locaux, portes ouvertes, visites de producteurs,...

Retrouvez toutes les infos sur www.ad-coeurduhainaut.be.

Initié par les partenaires du projet "Alimentation durable au Cœur du Hainaut", ce festival s'inscrit dans le cadre de la dynamique "Cœur du Hainaut 2050" et bénéficie du soutien de la Région wallonne.

Contact:

Hainaut Développement

Catherine COLLIE

catherine.collie@hainaut.be

+32 65 342 598



+ de 36 activités pendant tout le mois d'octobre



4

FESTIVAL DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE - Octobre 2023

Oct. 2023	Activités	Organisateurs	Lieux	Pg
1 au 31	Challenge "Manger durable": 31 jours pour (re)découvrir l'alimentation responsable	Ecoute, la nature te parle	En ligne	6
1	Journée portes ouvertes à la Ferme Delsamme	Ferme Delsamme (CISP CPAS La Louvière)	Strépy- Bracquegnies	6
1	Du champ à l'assiette – marché des producteurs et artisans	Ville de La Louvière	Strépy- Bracquegnies	7
1	Représentation théâtrale "Semeurs de graines" et animation du "Parasol à paroles"	Alimentation durable au Cœur du Hainaut	Strépy- Bracquegnies	7
4	Visite et découverte de la Ferme Duquesne/Bran	Ville de Soignies	Soignies	8
4	Projection du film documen- taire "Moins et mieux. Vers une société post-croissance"	Ville de Mons	Mons	8
4 au 16	Exposition photos itinérante en extérieur	Ville de Soignies	Soignies	9
7	Potager en terre et en bacs	Maison des Jeunes Extranullus	Hornu	9
7	Découverte gourmande	CSC Mons - La Louvière	Soignies	10
7, 14, 21, 28	Marché des producteurs locaux et productrices locales	Asbl Henrichamps	Henripont	10
8	3 ^e marché des producteurs locaux de la journée Santé, Sport et Bien-être	Administration communale de Seneffe	Seneffe	11
8	Balade-découverte des plantes sauvages comestibles	Alimentation durable au Cœur du Hainaut	Seneffe	11
9	Marché des producteurs locaux	Commune de Manage	Manage	12
9	Soirée de networking	Alimentation durable au Cœur du Hainaut	Estinnes	12
10	Atelier découverte d'Open Food Network	Oxfam-Magasins du Monde asbl	En ligne	13
11	Atelier découverte de la choco- laterie "Au Manon d'Hor"	Ville de Soignies	Soignies	13
12	Conférence sur la sécurité sociale de l'alimentation	CIEP Hainaut-Centre	Mons	14
13	La Halle aux Saveurs et dégus- tation de produits équitables	Ville de Soignies	Soignies	14



Oct. 2023	Activités	Organisateurs	Lieux	Pg
14	Ateliers expérimentation Low Tech	Le Fil Vert	La Louvière	15
14	Projection du film documentaire "Moins et mieux. Vers une société post-croissance"	Le Fil Vert	La Louvière	15
14	Spectacle familial "Le four à bois, la caravane passe"	Centre culturel de Boussu	Boussu	16
14	Visite de la Ferme et de la Fromagerie Le Bailli	Ferme Le Bailli	Soignies	16
14	Visite de la Ferme de la Coulbrie	Ferme de la Coulbrie	Soignies	17
15	Balade découverte des champignons comestibles	Ville de Mons	Mons	17
17	Projection du documentaire "Farine, eau, sel et savoir-faire"	Centre culturel de Boussu	Boussu	18
18	Visites de producteurs locaux pour les gestionnaires de collectivités	Hainaut Enseignement	Région montoise	18
18	Cantines durables, levier de transition? Oui ... mais comment?	Alimentation durable au Cœur du Hainaut	Havré	19
19	C'est quoi l'alimentation intuitive?	Aktina asbl	Mons	19
19	Décrypter les étiquettes alimentaires en 1 clic avec l'application Batra	Aktina asbl	Mons	20
19 et 26	Miam miak : Atelier jeu sur les aliments, une aventure gourmande avec les BatrAliens!	Aktina asbl	Mons	20
19	Atelier lactofermentation	Ville de La Louvière	La Louvière	21
21	Animation autour du thème "Manger de saison"	Ville de Mons	Mons	21
21	La puissance de l'agir collectif - Atelier	Alimentation durable au Cœur du Hainaut	Frameries	22
29	Balade de lecture de paysage et représentation de la pièce de théâtre "Histoire de blé"	Hainaut Développement	Braine-le-Comte	22
29	Fête de la Soupe (Faites de la Soupe)	Mon Panier Local	Soignies	22
à préciser	Visite de la Ferme de Moranfayt	Nature & Progrès	Dour	23



du
1^{er} au 31
octobre

Challenge "Manger durable": 31 jours pour (re) découvrir l'alimentation responsable

Manger responsable, c'est remplir un ou plusieurs critères comme manger bio, local, flexitarien, fairtrade... Autant de critères que je t'expliquerai chaque jour sous forme de mail (envoi d'un PDF que tu peux facilement classer). Tu recevras, tous les jours du mois d'octobre, un défi à réaliser en lien avec ces critères ainsi que des recettes de saison.

Date: du 1^{er} au 31 octobre

Lieu: En ligne

Conditions de participation à l'activité: Avoir une adresse e-mail pour s'inscrire via le formulaire en ligne (cf. site ad-coeurduhainaut.be/agenda) et recevoir le PDF.

Informations: Ecoute, la nature te parle
Epiphanie ELOY
Mail: epiphanie.eloy@gmail.com
Tél.: +32 486 253 303



1^{er}
octobre

Journée Portes ouvertes à la Ferme Delsamme

Comme chaque année, la Ferme Delsamme ouvre ses portes au public et propose différentes activités: ateliers, marché des producteurs, démonstrations, visite du site et de sa filière de maraîchage biologique, promenade en calèche, musique, bar ainsi que restauration.

Cette année, le programme sera agrémenté de deux représentations théâtrales.

Date: 1^{er} octobre

Horaire: de 9h00 à 16h00

Lieu: Ferme Delsamme
(Strépy-Bracquegnies)

Conditions de participation à l'activité: Certaines activités éventuellement sur réservation.

Programme sur www.fermedelsamme.be

Informations: Ferme Delsamme (CISP CPAS La Louvière), en partenariat avec le projet "Alimentation durable au Cœur du Hainaut", soutenu par la Région wallonne.

Mail: coordonateur.fd@lalouviere.be

Tél.: +32 64 441 318



1^{er}
octobre

Du Champ à l'Assiette – "Marché des producteurs et artisans" et animation théâtrale "Le Vivant déambule"

Chaque premier dimanche du mois, de mars à novembre, organisation d'un marché réservé aux producteurs et artisans, à caractère local et défini par une charte.

Cette année, le marché accueillera l'animation théâtrale "Le Vivant déambule", de la Compagnie Arsenic2: plusieurs personnages déambulent et, de temps en temps, se rencontrent pour parler d'alimentation, de santé, de climat. Joie, conscientisation et amusement assuré!

Date: 1^{er} octobre

Horaire: de 9h00 à 13h00

Lieu: Ferme Delsamme
(Strépy-Bracquegnies)

Conditions de participation à l'activité: Participation gratuite.

Informations: Ville de La Louvière, en partenariat avec le projet "Alimentation durable au Cœur du Hainaut", soutenu par la Région wallonne.

Arnaud ALBERT – Service Animation de la Cité

Mail: aalbert@lalouviere.be

Tél.: +32 64 277 915



1^{er}
octobre

Représentation théâtrale "Semeurs de graines" et animation du "Parasol à paroles"

Représentation théâtrale construite à partir de paroles citoyennes récolées autour de l'alimentation: les deux personnages viennent présenter les bacs incroyables comestibles et en profitent pour vous raconter comment ils se sont connectés à l'agriculture et à l'alimentation.

Cette représentation sera accompagnée du "Parasol à paroles", un dispositif de libération de la parole et un espace agréable accompagné de documentation.

Date: 1^{er} octobre

Horaire: de 12h00 à 13h00

Lieu: Ferme Delsamme (Strépy-Bracquegnies)

Conditions de participation à l'activité: Accès libre

Informations:

Alimentation durable au Cœur du Hainaut, soutenu par la Région wallonne. Catherine COLLIE

Mail: catherine.collie@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 598





4
octobre

4
octobre

Visite et découverte de la Ferme Duquesne/Bran

Atelier de découverte du métier d'agriculteur/producteur ainsi que la création de yaourts et produits laitiers. Activités proposées gratuitement aux enfants âgés entre 6 et 12 ans.

Les participants pourront déguster et emporter leurs réalisations.

Une belle façon de découvrir toute l'importance de ces métiers et de l'alimentation durable en circuits courts!

Date: 4 octobre

Horaire: de 14h00 à 16h00

Lieu: Ferme Duquesne/Bran (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: Participation gratuite

mais inscription obligatoire avant le 1^{er} octobre 2023. Nombre limité de participants.

Informations: Ville de Soignies, en collaboration avec Guillaume BRAN

Mail: melissa.deruwez@soignies.be

Tél.: +32 67 347 382

Projection du film documentaire de Rino NOVIELLO, "Moins & Mieux. Vers une société post-croissance"

Comment organiser un basculement dans une autre ère énergétique et économique post-croissance, tout en garantissant le bien-être de toutes et tous? Rino NOVIELLO est parti à la rencontre de citoyen.ne.s d'horizons divers qui, chacun.e à sa manière, remettent en question le dogme de la croissance et explorent l'imaginaire et la construction d'un projet de société basé sur la simplicité, la solidarité, la soutenabilité et le bien-être. La projection sera suivie d'un échange avec le réalisateur.

Date: 4 octobre

Horaire: de 20h00 à 22h00

Lieu: Plaza Arthouse cinéma (Mons)

Conditions de participation à l'activité: Projection gratuite, réservation

obligatoire au Département Environnement et Transition écologique de la Ville de Mons

Informations: Ville de Mons, en partenariat avec Plaza Arthouse cinéma, Ecocentre Oasis, asbl Les Amis de la Terre – Belgique

Cindy BROSIUS

Mail: environnement@ville.mons.be

Tél.: +32 65 405 603



du
4 au 16
octobre

7
octobre

Exposition photos itinérante en extérieur

Au travers de 12 images, cette exposition dévoile les réalités de récolte des produits du Sud.

L'objectif de ce projet est de recréer le lien entre le consommateur final et le cultivateur.

Elle sera mise en place aux abords des sites des écoles secondaires de l'entité.

Date: Du 4 au 16 octobre

Lieu: Place Verte (Soignies)

Conditions de participation à

l'activité: Accès libre

Informations: Ville de Soignies

Mail: melissa.deruwez@soignies.be

Tél.: +32 67 347 382

Potager en terre et en bacs

Les animateurs et les jeunes conçoivent des bacs en bois de palettes et y plantent des légumes et même des fleurs. Parallèlement, ils ont en projet un petit potager communautaire sur notre terrain qui sera mis en chantier en octobre 2023.

Date: 7 octobre

Horaire: de 11h00 à 16h00

Lieu: Maison des Jeunes Extranullus (Hornu)

Conditions de participation à

l'activité: Tout public, inscriptions via Messenger Extranullus Mje, FB.

Informations: Maison des Jeunes Extranullus

Jordan ERCULISSE

Mail: mjehornu@gmail.com

Tél.: +32 65 779 539





7
octobre

7, 14,
21 et 28
octobre

Décou'verte gourmande

Visite gourmande à la découverte des producteurs locaux à destination des militant.e.s syndicaux.ales du territoire du Cœur du Hainaut.

Date: 7 octobre

Horaire: de 14h00 à 16h30

Lieu: Ferme du Bailli (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: Activité gratuite, maximum 30 participants.

Inscription obligatoire sur

ppi.mons@acv-csc.bee

Informations: CSC Mons La Louvière, en partenariat avec le projet "Alimentation durable au Cœur du Hainaut", soutenu par la Région wallonne.

Valérie DEBROUWERE

Mail: v.debrouwere@acv-csc.be

Tél.: +32 494 654 688



Marché des Producteurs locaux et Productrices locales

Marché soutenant les producteurs de la région, favorisant le circuit court et l'alimentation durable.

Date: 7, 14, 21 et 28 octobre

Horaire: de 15h00 à 19h00

Lieu: Place Aviateur Jean Croquet (Henripont)

Conditions de participation à l'activité: Accès libre

Informations:

asbl Henrichamps

David BRISME

Mail: asbl.henrichamps@gmail.com

Tél.: +32 472 765 787



10

8
octobre

3^e marché des producteurs locaux de la Journée Santé, Sport et Bien-être

Trois activités majeures constituent les piliers de cette journée dédiée à la santé: le marché des producteurs locaux, la fête de la soupe et la promotion de la santé du sport et du bien-être par le biais de dépistages gratuits et d'ateliers variés.

Deux nouveautés en 2023:

- de 10h à 16h: réalisation d'une fresque participative sur l'alimentation durable;
- de 10h30 à 13h30: démonstration culinaire au sein du marché.

Date: 8 octobre

Horaire: de 10h00 à 17h00

Lieu: Place Penne d'Agenais (Seneffe)

Conditions de participation à l'activité: Activité gratuite accessible à tous en continu.

Informations: Administration communale de Seneffe – Service Commerce, en partenariat avec la Région wallonne, la Commune de Manage, la HELHa et l'Observatoire de la Santé du Hainaut.

Mail: commerce@seneffe.be

Tél.: +32 64 521 730



8
octobre

Balade-découverte de plantes sauvages comestibles

Guidés par une herboriste, partez à la découverte des plantes sauvages comestibles, avec petite dégustation de produits faits à partir des plantes rencontrées lors de la balade.

Date: 8 octobre

Horaire: de 10h00 à 12h00

Lieu: Place Penne d'Agenais (Seneffe)

Conditions de participation à

l'activité: Gratuit. Inscriptions via le service du guichet des associations. Maximum 20 personnes.

Informations: Administration communale de Seneffe – Guichet des associations, en partenariat avec le projet "Alimentation durable au Cœur du Hainaut", soutenu par la Région wallonne.

Mail: guichet.des.associations@seneffe.be

Tél.: +32 64 521 730





9
octobre

Marché des producteurs locaux

Tous les deuxièmes lundis du mois, marché regroupant 20 artisans locaux.

Dégustation et restauration possible sur place.

Date: 9 octobre

Horaire: de 18h00 à 20h30

Lieu: Salle Arthur Haulot (Manage)

Conditions de participation à

l'activité: Participation gratuite.

Informations: Commune de Manage
Giovanna RICCIARDONE

Mail:

giovanna.ricciardone@manage-commune.be

Tél.: +32 64 518 219



9
octobre

Soirée de networking

Cette soirée se déroulera sous forme d'un "repas tournant": à chaque plat, vous changerez de table et rencontrerez d'autres professionnels du secteur. Vous disposerez, à chaque rotation, d'un moment privilégié pour présenter votre activité et votre savoir-faire et ainsi découvrir d'autres entrepreneurs de la région.

Date: 9 octobre

Lieu: Vignobles des Agaises
(Estinnes)

Conditions de participation à

l'activité: Inscription gratuite mais obligatoire (une personne maximum par société) via

ad-coeurduhainaut.be/agenda ou par e-mail à aurelie.piredda@hainaut.be.
Nombre de places limitées.

Informations:

"Alimentation durable au Cœur du Hainaut", soutenu par la Région wallonne

Catherine COLLIE

Mail: catherine.collie@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 598



10
octobre

Atelier découverte d'Open Food Network

Venez découvrir la plateforme Open Food Network, marketplace pour les prod'locaux et dédiée au circuit court! Cette formation en ligne vous donnera un aperçu des différentes manières d'utiliser la plateforme et ses fonctionnalités. Allez la visiter: <https://openfoodnetwork.be/> et posez vos questions au préalable via l'adresse:

openfoodnetwork@mdmoxfam.be.

Date: 10 octobre

Horaire: de 13h30 à 15h00

Lieu: En ligne

Conditions de participation à l'activité: Gratuit mais inscription requise pour recevoir le lien

Informations: Oxfam-Magasins du Monde asbl
Vincent POTVIN

Mail: vincent.potvin@mdmoxfam.be

Tél.: +32 497 147 716



11
octobre

Atelier découverte de la chocolaterie "Au Manon d'Hor"

Atelier de découverte du métier de chocolatier chez un artisan chocolatier local "Au Manon d'Hor" proposé gratuitement aux enfants âgés entre 6 et 12 ans.

Une belle façon de découvrir l'importance des relations "Nord-Sud" à travers cet atelier!

Les enfants pourront déguster et/ou emporter leurs réalisations.

Date: 11 octobre

Horaire: de 14h00 à 16h00

Lieu: Au Manon d'Hor (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: Inscription obligatoire avant le 4 octobre 2023

Activité gratuite – nombre limité de participants

Informations: Ville de Soignies en

collaboration avec Marc DESAGRE

Mail: melissa.deruwez@soignies.be

Tél.: +32 67 347 382





12
octobre

13
octobre

Conférence sur la sécurité sociale de l'alimentation

Depuis 2019, les membres du Collectif pour une Sécurité sociale de l'alimentation échangent, construisent et portent un projet de société à la hauteur des enjeux agricoles et alimentaires. Forts de travaux bien plus anciens, ils partagent leurs expériences, leurs convictions et leurs points de vue pour essayer de penser les institutions d'une socialisation de l'agriculture et de l'alimentation.

Le projet de sécurité sociale alimentaire suscite beaucoup de questions et représente un défi important. Nous vous invitons à venir en discuter avec nous et des acteurs de l'alimentation de la région montoise.

Date: 12 octobre

Lieu: CIEP Hainaut Centre (Mons)

Conditions de participation à l'activité: Participation gratuite.

Inscription souhaitée à l'adresse mail indiquée ci-dessous

Informations: CIEP Hainaut Centre
Eva DUMOULIN

Mail: e.dumoulin@ciep-hainaut-centre.be



La Halle aux Saveurs et dégustation de produits équitables

Pour l'occasion, la Halle aux Saveurs – marché de producteurs locaux – permettra également de découvrir les produits équitables issus des relations "Nord-Sud" grâce au stand qui sera tenu par Oxfam Magasins du Monde.

Des animations diverses viendront égayer l'événement et des dégustations seront proposées par Oxfam. Un concours vous permettra de remporter un magnifique panier garni de produits locaux et équitables!

Date: 13 octobre

Horaire: de 17h00 à 20h00

Lieu: Place Van Zeeland (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: Ouvert à tous.tes!

Informations: Ville de Soignies, en collaboration avec l'ADL de Soignies

Mail: info@soignies.be

Tél.: +32 67 347 382



14

14
octobre

Ateliers expérimentation Low Tech

Le Low Tech se caractérise par la mise en œuvre de technologies simples, peu onéreuses, accessibles à tous et facilement réparables, faisant appel à des moyens courants et localement disponibles. Le contexte actuel de crise climatique, énergétique, économique, nous pousse à revenir à l'essentiel. Comment produire mieux, avec moins?

Le Fil vert vous invite à expérimenter des technologies parfois innovantes, parfois anciennes mais qui ont toutes l'avantage d'être simples, peu coûteuses et efficaces.

Au programme: marmite norvégienne, séchoir solaire, Kéfir, grainothèque,...

Date: 14 octobre

Horaire: de 15h00 à 18h30

Lieu: Quartier Théâtre (Houdeng-Goegnies)

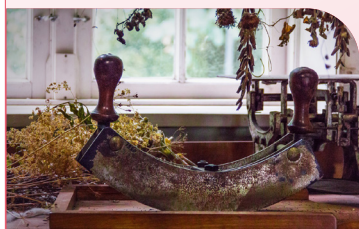
Conditions de participation à

l'activité: Participation gratuite

Informations: Le Fil vert
Eva DUMOULIN

Mail:

e.dumoulin@ciep-hainautcentre.be



14
octobre

Projection du film documentaire de Rino NOVIELLO, "Moins & Mieux. Vers une société post-croissance"

Comment organiser un basculement dans une autre ère énergétique et économique post-croissance tout en garantissant le bien-être de toutes et tous? Rino NOVIELLO est parti à la rencontre de citoyen.ne.s d'horizons divers, qui chacun.e à leur manière remettent en question le dogme de la croissance et explorent l'imaginaire et la construction d'un projet de société basé sur la simplicité, la solidarité, la soutenabilité et le bien-être.

Date: 14 octobre

Horaire: de 18h30 à 20h30

Lieu: Quartier Théâtre (Houdeng-Goegnies)

Conditions de participation à

l'activité: Participation gratuite.

Réservation à l'adresse mentionnée ci-dessous

Informations: Le Fil vert

Eva DUMOULIN

Mail:

e.dumoulin@ciep-hainautcentre.be





14
octobre

Spectacle familial "Le four à bois, la caravane passe"

Madame Bénédicte est dans un sacré pétrin. Sa boulangerie bat de l'aile. Avec la complicité de Lidi, sa nouvelle assistante, elle a décidé de créer une RBM, une "réserve boulangère mobile" afin de promouvoir la fabrication traditionnelle du pain au levain dans le quartier. Mais Maître Piazza, l'artisan boulanger, représentant d'une espèce devenue rare, jouera-t-il le jeu? Une chose est sûre, il y a du pain sur la planche! Un spectacle tout frais – qui sent bon le pain chaud – qui sort du four – à consommer sur place sans modération.

Date: 14 octobre

Horaire: 16h00

Lieu: Parc du Château ou Salle culturelle selon la météo (Boussu)

Conditions de participation à

l'activité: 8€ par personne. Nous collaborons également avec Article 27 pour les entrées à nos activités.

Informations: Centre culturel de Boussu

Mail: secretariat@ccboussu.be

Tél.: +32 65 800 136



14
octobre

Visite de la Ferme et de la fromagerie Le Bailli

Visite guidée de la ferme et de la fromagerie

Date: 14 octobre

Horaire: de 9h à 10h30 et de 13h à 14h30

Lieu: Ferme Le Bailli (Soignies)

Conditions de participation à

l'activité: Aucune. Ouvert à tous.tes!

Informations: Ferme Le Bailli
Lucie DEVROEDE

Mail: fromagerie@lebailli.be

Tél.: +32 67 332 892



14
octobre

Visite de la Ferme de la Coulbrie

Découverte de l'exploitation familiale:

- Elevage de race Angus et Blanc Bleu (veaux au pis, autonomie fourragère);
- Explication du mode de fonctionnement du poulailler mobile;
- Boucherie à la ferme (transformation de la viande et production de charcuterie sans sel nitrité).

Date: 14 octobre

Horaire: de 10h30 à 17h00

Lieu: Ferme de la Coulbrie (Soignies)

Conditions de participation à l'activité: Réservations possibles au +32 478 058 761 ou par email

Informations: Ferme de la Coulbrie Sarah et David CATY

Mail: info@fermedelacoulbrie.be

Tél.: +32 478 058 761



15
octobre

Balade-découverte des champignons comestibles

Accompagné d'un guide spécialisé en mycologie, apprenez à identifier les champignons et à distinguer les espèces comestibles de leurs sosies toxiques. Une promenade enrichissante, accessible à toute la famille, à la découverte du monde fascinant et méconnu des champignons. Animation assurée par l'asbl Centre d'Ecologie appliquée du Hainaut.

Date: 15 octobre

Horaire: de 9h30 à 12h30

Lieu: La Jonchère (Mons)

Conditions de participation à l'activité: Maximum 20 adultes, pas de limite pour le nombre d'enfants (sans limite d'âge).

Activité gratuite, inscription obligatoire au Département Environnement et Transition écologique de la Ville de Mons

Informations: Ville de Mons, en partenariat avec La Jonchère et l'asbl Centre d'Ecologie Appliquée du Hainaut

Cindy BROSIOUS

Mail: environnement@ville.mons.be

Tél.: +32 65 405 603





17
octobre

18
octobre

Projection du documentaire "Farine, eau, sel et savoir-faire", de Rino NOVIELLO

"Farine, eau, sel et savoir-faire" 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 Céréaliier, Joseph, le Meunier et Pascal le Paludier. Le réalisateur suscite une réflexion sur notre société d'abondance alimentaire dans laquelle le pain a simultanément perdu sa richesse nutritionnelle, son importance symbolique et l'attention des consommateurs.

La projection sera suivie d'un moment d'échange et d'un moment de partage avec une dégustation.

Date: 17 octobre

Horaire: 19h30

Lieu: Salle culturelle (Boussu)

Conditions de participation à l'activité: 3€ par personne. Nous collaborons également avec Article 27 pour les entrées à nos activités.

Informations: Centre culturel de Boussu

Mail: secretariat@ccboussu.be

Tél.: +32 65 800 136



Visite de producteurs locaux pour les gestionnaires de collectivités

Découverte de producteurs locaux sur le territoire du Cœur de Hainaut pour des cuisiniers et gestionnaires de cantines.

Date: 18 octobre

Horaire: de 8h00 à 12h30

Lieu: Région montoise

Conditions de participation à l'activité: Etre gestionnaire ou cuisinier d'une cuisine de collectivité

Informations: Hainaut Enseignement
David LEDUC

Mail: david.leduc@hainaut.be

Tél.: +32 65 382 618



18
octobre

Cantines durables, levier de transition? Oui... mais comment?

Au cours de cette table ronde, Manger Demain partagera son expérience du Green Deal Cantines Durables et des acteurs issus de la restauration collective témoignent de leur trajectoire de transition. Cette rencontre débutera par un lunch proposé par le Mess de Hainaut Sports (Havré), figurant parmi les premières cantines wallonnes labellisées.

Date: 18 octobre

Horaire: de 12h30 à 16h30

Lieu: Hainaut Sports (Havré)

Conditions de participation à

l'activité: Inscription gratuite mais obligatoire via ad-coeurduhainaut.be/agenda ou par e-mail à

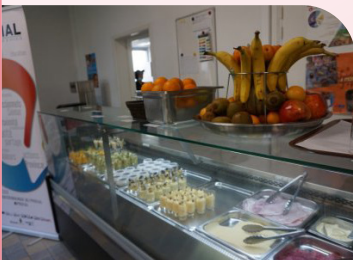
aurelie.piredda@hainaut.be

Informations: "Alimentation durable au Cœur du Hainaut", soutenu par la Région wallonne et en partenariat avec Manger Demain et Hainaut Sports

Catherine COLLIE

Mail: catherine.collie@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 598



19
octobre

C'est quoi l'alimentation intuitive?

Atelier ludique autour de l'acte de manger qui intègre à la faim, le plaisir, les dimensions sociales et symboliques.

Date: 19 octobre

Horaire: de 9h30 à 11h et de 11h30 à 13h

Lieu: Maison Folie (Mons)

Conditions de participation à

l'activité: Adultes, familles et enfants à partir de 7 ans.

Sur inscription via www.aktina.be

Informations: AKTINA asbl

Cédric LIONNET

Mail: cedric@aktina.be

Tél.: +32 495 511 896



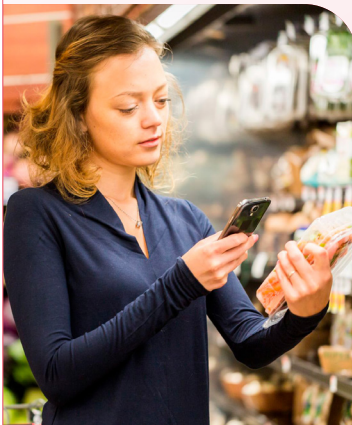


19
octobre

Décrypter les étiquettes alimentaires en 1 clic avec l'application Batra

Dans cet atelier, nous passerons en revue l'art de décrypter le vrai du faux des étiquettes des produits alimentaires et répondrons à la question: "Comment se repérer dans cet univers rempli d'informations avec sens?"

Date: 19 octobre
Horaire: de 13h30 à 15h00 et de 15h30 à 17h00
Lieu: Maison Folie (Mons)
Conditions de participation à l'activité: A partir de 18 ans. Sur inscription via www.aktina.be
Informations: AKTINA asbl
 Cédric LIONNET
Mail: cedric@aktina.be
Tél.: +32 495 511 896



19 et 26
octobre

Miam Miak: Atelier jeu sur les aliments, une aventure gourmande avec les BatrAliens!

Préparez-vous pour une invasion gourmande venue d'ailleurs! Relevez le défi intergalactique de Miam Miak: accumulez des points, affrontez les autres BatrAliens affamés et devenez le champion des courses!

Date: 19 et 26 octobre
Horaire:
 de 9h à 10h30
 de 11h à 12h30
 de 13h à 14h30
 de 15h à 16h30
Lieu: Maison Folie (Mons)
Conditions de participation à l'activité: De 7 à 77 ans. Sur inscription via www.aktina.be
Informations: AKTINA asbl
 Cédric LIONNET
Mail: cedric@aktina.be
Tél.: +32 495 511 896



INTRODUCTION :

ils débarquent à l'improviste et ils ont faim ! Une équipe de BatrAliens en mission, venue des espaces interstellaires, passe près de la Terre. Ils sont en rupture de stock de nourriture dans leur vaisseau et ils décident de se téléporter dans le premier supermarché venu. Pour ne pas perdre de temps et rester discrets, ils font leurs courses rapidement et achètent une grande quantité de produits. D'un naturel joueur, ils se lancent un défi : ramener le plus d'aliments de qualité à bord ! Vous le trouvez les produits adaptés à leurs régimes alimentaires ? Retrouvez le défi d'un autre monde et devenez le roi ou la reine des promotions !

BUT DU JEU :

Le BatrAlien qui aura accumulé le plus de points en 2 manches sera déclaré vainqueur.

19
octobre

Atelier lactofermentation

Apprendre les bases de la lactofermentation et des techniques de conservation.

Date: 19 octobre

Horaire: de 18h30 à 21h00

Lieu: La Louvière

Conditions de participation à

l'activité: Etre Louviérois, 12 personnes max, gratuit, inscription via zerodechet@lalouviere.be

Informations: Ville de La Louvière
Aurélie UGILLE

Mail: zerodechet@lalouviere.be

Tél.: +32 64 277 811



21
octobre

Animation autour du thème "Manger de saison"

Sous forme de jeu participatif, de quiz et de découverte culinaire autour des 5 sens, les participants abordent les notions d'alimentation durable et responsable (circuit-court, fairtrade, bio, fait maison, ...) - Animation assurée par Epiphanie ELOY.

Date: 21 octobre

Horaire: de 16h30 à 19h30

Lieu: Bâtiment UMons - Rosa Parks (Mons)

Conditions de participation à l'activité: 15 personnes, âge minimum: 15 ans.

Activité gratuite, inscription obligatoire au Département Environnement et Transition écologique de la Ville de Mons

Informations: Ville de Mons
Cindy BROSIUS

Mail: environnement@ville.mons.be

Tél.: +32 65 405 603





21
octobre

La puissance de l'agir collectif – Atelier

Vous êtes un.e citoyen.ne engagé.e dans la transition alimentaire dans la région de Mons-Borinage et/ou du Centre? Cet atelier est fait pour vous!

Avec l'alimentation et l'agriculture comme porte d'entrée, cet atelier vise à renforcer notre compréhension et notre perception des initiatives citoyennes porteuses de changement social. Endossez votre 'rôle', relevez les différents défis et découvrez les enjeux liés à votre mouvement citoyen!

Au-delà des apprentissages et du partage d'expériences, cet atelier est aussi une occasion de rencontrer d'autres citoyens engagés près de chez vous.

Date: 21 octobre

Horaire: de 9h00 à 16h00

Lieu: Zwarte Biquette
(Sars-la-Bruyère)

Conditions de participation à

l'activité: Activité gratuite, inscription obligatoire via ad-coeurduhainaut.be/ agenda ou par e-mail à aurelie.piredda@hainaut.be

Informations: "Alimentation durable au Cœur du Hainaut", soutenu par la Région wallonne
Catherine COLLIE

Mail: catherine.collie@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 598



29
octobre

Balade de lecture de paysage et représentation de la pièce de théâtre "Histoire de blé"

Représentation d'une pièce de théâtre sur l'évolution de l'agriculture et le rôle des paysans. Celle-ci sera précédée, à 14h, d'une balade guidée permettant de découvrir les particularités et les pratiques agricoles locales, et d'appréhender comment l'agriculture s'inscrit dans le paysage.

Date: 29 octobre

Horaire: de 14h à 15h30 – balade de 15h30 à 16h30 – représentation théâtrale

Lieu: La Cantine aux Chèvres
(Braine-le-Comte)

Conditions de participation à

l'activité: Public familial, gratuit.

Inscription obligatoire sur le site www.hainaut-developpement.be, tant pour la balade que pour la représentation théâtrale

Informations: Hainaut Développement, en partenariat avec S. FIASSE et "Alimentation durable au Cœur du Hainaut", soutenu par la Région wallonne.

Geneviève MAISTRIAU

Mail:

genevieve.maistriau@hainaut.be

Tél.: +32 65 342 620



29
octobre

à
préciser

Fête de la Soupe (Faites de la Soupe)

Concours de soupe, mise en relation des consommateurs et des acteurs de l'alimentation durable au Coeur du Hainaut.

Date: 29 octobre

Horaire: de 11h à 14h30

Lieu: Maison de la Laïcité de Soignies

Conditions de participation à

l'activité: Ouvert à tous à partir de 12 ans. Max 12 à 15 compétiteurs.

Public: 50 à 70 personnes.

Inscription par mail ou téléphone via les coordonnées inscrites ci-dessous. Evénement gratuit. Seules les consommations hors-concours seront payantes (boissons, petite restauration).

Informations: Mon Panier Local à Soignies

Annick VINCKE

Mail: panierlocalSoignies@gmail.com

Tél.: +32 486 604 053



Journée découverte à la Ferme Moranfayt de Bernard & Sylvia BROUCKAERT

- Dès 7h, traite des vaches laitières BIO
- Soins des veaux
- Fabrication du fromage BIO
- Dégustation des produits de la ferme

Date: à préciser

Lieu: Ferme Moranfayt (Dour)

Conditions de participation à

l'activité: Enfants dès 8 ans admis

Limité à 15 personnes

5 € par personne

Informations: Lionel PISTONE

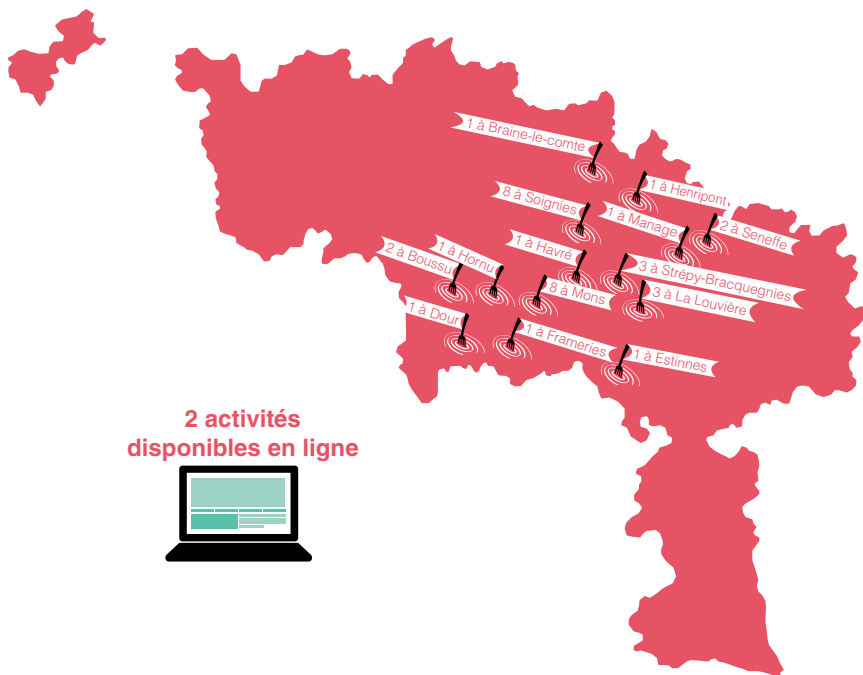
Nature & Progrès Belgique

Mail: lionel.pistone@natpro.be



+ de 36 activités

pendant tout le mois d'octobre



2 activités disponibles en ligne



Toutes les infos sur www.ad-coeurduhainaut.be



Avec le soutien de la

